

Ex Libris Joseph=
Bap̃tę Ruggerij
Vigoni
1712


SIC VOS NON VOBIS
Ant: Luciani fec:

TRATTATO
DEGL' ALIMENTI,

E della maniera di conservarsi lungamente in sanità;

Con la differenza, e scielta che si dee far di loro in particolare, con l'uso, e natura de i medesimi secondo i principj Chimici, e Mecchanici.

DI M. LEMERI

Accademico della Real Società di Francia.

Trasportato dal Francese.

All' Illustriss. & Eccellentiss.

DON GUIDO VAINI

Principe di Cantalupo, Duca di Selci, &c. Cavaliere del Regio Ordine dello Spirito Santo.

IN VENEZIA, M. DCCV.

Per Girolamo Albrizi.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

ECCELLENZA
Illuſtriſſima.

FU' mirabile la providenza di Dio, nella multiplicità de i cibi, e perche queſti non ſi accomodano univerſalmente ad ogni Clima e tem-

peramento, e talora ne più lauti banchetti riesce la diversità dannosa, è parimente degna di lode l'umana saviezza, che seppe diligentemente investigare le loro proprietà, e qualità; concernendo l'umana conservazione, e perciò l'utile, e il bene della Repubblica l'uso opportuno de i medesimi. Meriterà pertanto ogni aggradimento il Dottore Lemery esercitatissimo nelle materie Fisiche, e naturali nella presente opera degl'Alimenti, sperando distinto grido, e plauso universale nel teatro del Mondo letterato non tanto per la necessità della materia, ma vie più venendo ella consecrata all'E. V. la quale con la grandezza dell'animo suo la difenda da i Critici, e renda più cospicua per venir marchata con il titolo del suo gloriosissimo nome. Nè credo sii per sdegnare sì picciola offerta benche diversa dalle di lei dottissime, ed eruditissime applicazioni il di lei magna-

gna-

gnanimo Spirito tanto applaudito nelle gran Corti, perche seppe col maneggio dell'armi accompagnare l'acquisto della letteratura, onde con ragione si mosse Luigi XIV. il grande ad arricchirlo col grado qualificatissimo di Cavaliere dell'Ordine Regio dello Spirito Santo; ed a pubblicare in più occasioni la stima singolare, che sempre ha fatta d'un Personaggio di cuore sempre avvezzo ad azzioni più gloriose; ne mancano Scrittori accreditati, che decantano il suo grand'animo, uno tra questi si è il Sig. Avvocato Francesco Dini eletto Uditor di Bologna, che frequentate le più cospicue Biblioteche di Venezia, e tra le altre la numerosissima del famosissimo Sig. Avocato Conte Bertuolo ha poi pubblicate tant'opere, egli dunque nelle sue risposte Ovidiane consacra le sue Elegie: *Illustrissimo Excellentiss. & eruditissimo D. Principi de familia Vaina Italiæ antiquissima, & nobilissi-*

lissima Equiti Ordinum Regiæ Majestatis Christianissimæ splendidissimo. Ed io pur dovrei per atto di purissimo ossequio lodare le doti dell'anima sua sublime, ma son tante, che io non ho virtù di registrarle; dovrei celebrar la clemenza, e benignità perche queste m'incoraggiscono ad offerirle questo bel parto delle mie Stampe; parimente non dovrei ommettere di descrivere il retaggio della sua Eccellentiss. Stirpe, ma non ardisco perche so esser arduo disegno, e che non le posso accrescer fregio: nondimeno dirò alla sfuggita, che per dieci Secoli si prova dall'arbore Genealogico, da pubblicarsi da penna erudita, una discendenza nobilissima, e piena di Eroi, i quali nell'esercizio dell'armi temuti si resero Padroni d'Imola Foro di Cornelio Silla, e di buona parte della Romagna: favorirono è vero i suoi Ascendenti le fazzioni de i Ghibellini, e ne furon Capi, nondimeno

si

si prova da un Breve Apostolico; che vivente Guido Vaini gran Capitan de suoi tempi il di lui Padre interessatosi ne vantaggi della Chiesa pregato le somministrò cannoni, e attrezzi militari; questo fù quel Guido tanto celebrato dal Guicciardini cognato del Cardinal Alidosio, il quale sposò l'altra sua Sorella con i Conti di Pitigliano di Casa Orsini, fu Capitano della Guardia di Giulio II. e successivamente Presidente di guerra in Parma. S'imparentò poi tal Famiglia con Casa Visconti sposando Bernabò Secondogenito del Duca una virtuosissima Gran-Dama di questa gran Casa. Non dirò di vantaggio solo specchiandomi per vedere l'immagine de suoi Antenati in V. E. il quale resosi meritevole della grazia di si gran Rè fu nella decimasettima promozione distinto, e promosso solo nell'Ordin di Cavaliere, come pure nell'Eccellenza del Signor

Prior

lissima Equiti Ordinum Regiæ Majestatis Christianissima splendidissimo. Ed io pur dovrei per atto di purissimo ossequio lodare le doti dell'anima sua sublime, ma son tante, che io non ho virtù di registrarle; dovrei celebrar la clemenza, e benignità perche queste m'incoraggiscono ad offerirle questo bel parto delle mie Stampe; parimente non dovrei ommettere di descrivere il retaggio della sua Eccellentiss. Stirpe, ma non ardisco perche so esser arduo disegno, e che non le posso accrescer fregio: nondimeno dirò alla sfuggita, che per dieci Secoli si prova dall'arbore Genealogico, da pubblicarsi da penna erudita, una discendenza nobilissima, e piena di Eroi, i quali nell'esercizio dell'armi temuti si resero Padroni d'Imola Foro di Cornelio Silla, e di buona parte della Romagna: favorirono è vero i suoi Ascendenti le fazzioni de i Ghibellini, e ne furon Capi, nondimeno

si

si prova da un Breve Apostolico; che vivente Guido Vaini gran Capitan de suoi tempi il di lui Padre interessatosi ne vantaggi della Chiesa pregato le somministrò cannoni, e attrezzi militari; questo fù quel Guido tanto celebrato dal Guicciardini cognato del Cardinal Alidosio, il quale sposò l'altra sua Sorella con i Conti di Pitigliano di Casa Orsini, fu Capitano della Guardia di Giulio II. e successivamente Presidente di guerra in Parma. S'imparentò poi tal Famiglia con Casa Visconti sposando Bernabò Secondogenito del Duca una virtuosissima Gran-Dama di questa gran Casa. Non dirò di vantaggio solo specchiandomi per vedere l'immagine de suoi Antenati in V. E. il quale resosi meritevole della grazia di si gran Rè fu nella decimasettima promozione distinto, e promosso solo nell'Ordin di Cavaliere, come pure nell'Eccellenza del Signor

Prior

Prior Vaini Generale della Reli-
gione di Malta, parendo tributarie
le grandezze alla sua Eccellentiss.
Casa, restando io sommamente
qualificato da si alta Protezzione,
onde debba per sempre umilissi-
mamente à scrivermi

Di V. S.

Umil. Ossequiosiss. & Oblig. serv.
Girolamo Albrizi.

LO STAMPATORE

A chi Legge.



Ra gl'Autori più insigni del presente Secolo si deve giustamente connnmerare il Dottore Lemerj Medico Fisico Francese, il quale avendo arricchite le Stampe con Volumi eruditissimi tra quali il corso Chimico ricevè applauso senza fine, tante volte ristampato; ha voluto ora dar pascolo al Mondo letterato con questo bel componimento degl'Alimenti, in cui con distinzione di capitoli, con metodo singolare divisa le proprietà, e uso de i medesimi secondo la diversità de i Climi, dell età, e de temperamenti, materia fruttuosa per la conservazione degl'Uomini, e d'ut-le per gl'Eruditi delle cose Fisiche, e naturali, sperando non solo per il grido di penna celebre ogni aggradimento, ma vie più per l'ordine, conseguenze, ed altre utilità l'ammirazione universale. Vivi felice.

NOI

NOI
REFORMATORI

Dello Stùdio di Padoa.

HAvendo veduto per la Fede di revisione, & approbatione del P. F. Raimondo Asperti Inquisitore nel Libro intitolato: *Trattato degl'Alimenti del Lemery trasportato dal Francese in Italiano*: non v'esser cos'alcuna contro la Santa Fede Cattolica, & parimente per Attestato del Segretario Nostro; niente contro Principi, & buoni costumi, concedemo Licenza à Girolamo Albrizi Stampatore, che possi esser stampato, osservando gl' ordini in materia di Stampe, & presentando le solite copie alle Publiche Librarie di Venetia, & di Padoa.

Dato li 5. Ottobre 1703.

(Ferigo Marcello Proc. Ref.
(Girolamo Venier kav. Ref.
(Marin Zorzi R.

Agostin Galdaldin Segr.

DE GLI ALIMENTI

In cui si fà la disquisizione de principij che gli compongono, il di loro uso, e la maniera di conservarsi in sanità.

PARTE PRIMA.



Ome la vita dell'Animale non depende se non dal calore, e questo dalla fermentazione del sangue, che quando egli integramente si perde, subito perisce lo stesso, e che per altro il mischiamento de i più potenti sali fermentativi non possano esser bastevoli à trattener una fermentatione assai durevole, vedo la necessità, che il medesimo tiene di portarsi di quando in quando à pigliar alimenti. Mà perche mai se gli porta se non sente una fastidiosa sensazione, perciò debbo far ogni diligenza per scourire la maniera in cui si fa il sentimento di fame. Ora come questa non è proprietà del corpo ne segue che deve esser una modificazione dell'anima: ma quando considero che per lo più sperimento questa sensazione

contro la mia propria volontà, si rende manifesto che non se ne può dar la cagione allo spirito. Dunque debbo reputarla a qualche corpo: ma se cimentata la natura dello stesso si vede manifestamente, che egli non saprebbe operar senza communicar del moto alla sostanza, e che avendo parti non saprebbe applicarsi immediatamente ad una sostanza che non ha parti; è certissimo che ne meno il corpo ne può esser la cagione. Dunque è un esser infinito che cagiona in me il sentimento: Ma perche quando che m'auvicino à qualche corpo, o ch'egli fa impressione sopra degli miei organi, subito ha qualche sentimento, ne segue ancora che Dio è la vera cagione di tutte le sensazioni, e che gli corpi altro non sono che la causa occasionale. Ad ogni modo come mi son auvezzato à riportar il sentimento nelle parti in cui si fa l'imprezione, che per altro la ripporto verso la regione dello stomaco, e che finalmente altro non si trova in questa parte che un certo liquore nel fondo dello stomaco, che porta il nome di fermento, si dee conchiudere, che il sentimento di fame è cagionato per l'impressione, ò sia irritatione fatta per mezzo de sali, che si trovano nel medesimo dissolvente sopra della mem-

brana

brana interna del ventricolo, non per altro ſe non per auvertir l'anima della neceſſità in cui il corpo ſi trova d'alimenti: Ma perche queſto meſtruo ſi filtra a poco a poco ed accreſce di più in più, ſa di lui quantità, fa di meſtieri, ch'accreſcendo l'impreſſione, che la fame diventarà incomportabile, ſe non ſi prendeſſero gli alimenti. Pigliati dunque li alimenti non è maraviglia ſe mi ſento ſgravato da queſto ſentimento, poiche inaffiandoſi di queſto diſſolvēte, l'impediſcono d'operar ſopra dalla membrana nervoſa; onde fermentando inſieme, ſi rompe in minutiſſime parti il loro teſſutto, e cangiando queſte di figura, molle, ed ordinamento, ſi diſtrugge integramente la loro forma. Ora dunque tutto ciò che può vivificare le parti ſolide, ò fluide del noſtro corpo merita il nome d'alimento, ſecondo queſta deffinizione l'aria dee eſſer un vero alimento. Ed in vero non v'è alcuno, che non s'accorga del gran biſogno, che ne ha ad ogni momento per la conſervazione della ſua vita; il che fa che non ſapreſſimo non cercarne l'auvantaggio che l'Animale riceve da quello. Oſſervo primieramente, che ſtringendo con un legame la trachea ad un cane, che queſto animale ſubito more, e perche non

more, che in quanto che il di lui cuore cessa di battere, che non cessa di battere ch'in quãto che gli manca la causa congionta del suo movimento debbo perciò cercar il fluido che lo mette in giuoco, ed in che maniera il medesimo viene à mancar coll'occasione del stringimento della trachea; Ora è certo che questo spiritoso fluido è portato al cuore per mezzo del sangue, e non de nervi, poiche continua battere lo spatio di 50. ore dopo tagliati tutti li nervi che vanno rampeggiando nella di lui sostanza (per l'esperienza fatta dal famoso Chirac Lettore delle facoltà di Mompaglieri sopra d'un Cane) è manifesto che la legatura della trachea non può impedir il moto del cuore senza impedir che il sangue vi sia portato, ò finalmente privarlo di quel, che il medesimo può ricever dall'aria; e perche la legatura della trachea non può impedir il sangue d'esser portato al cuore, che facendoli far ostacolo a se stesso nei polmoni, che il sangue non può perdere il suo movimento in questo corpo vescicoloso per mezzo della ligatura, se non in quanto che non si fa più alcun gonfiamento nella sua sostanza, per esprimerlo dagli vasi, ò per il mancamento di qualche parte fermentativa che l'aria vi forniva; esami-

no

no qual di due può produr quest'effetto. Per questo stringo di nuovo col legame la trachea ad un cane dopo haverla gonfiata d'aria, ma l'animale non lascia di morire come avanti; dunque se more non e per altro se non perche il sangue non può impregnarsi nel cuore del nitro dell'aria, che serve principalmente al di lui movimento, e quel che mi conferma maggiormente in questo sentimento, si è che il sangue acquista nella vena polmonare un color fiammeggiante e più splendido di quel che viene dall'arteria polmonare: Ora come questo colore non può riconoscer ch'una più viva e più abhondante riflessione di raggi: è che il sangue non può rifleterli più abbondantemente, che in quanto ha acquistato maggior superficie; che non può finalmente acquistar più di superficie che per una maggior divisione delle sue parti, ve nè segue che qualche parte dell'aere sminuzza il sangue ne polmoni. Per determinar più sicuramente la natura di questo fermento dell'aria, non v'è che à far riflessione sopra di questa sperienza: cioè che havendo lasciato del nitro nella machina del Boijle dopo averli tirato fuori l'aria, non vi morì dentro l'animale fin che non fù consumato questo mestruo; e

perche molte ſperienze c'aſſicurano eſſervi di queſta ſpezie di ſale nell'aria, perciò dobbiamo conchiudere che queſto nitro, e quel che conſerva il moto del cuore, ed in parte la fluidità, ed il color del ſangue. Ciò che mi conferma maggiormente in queſto, è che il ſangue eſtravaſato nel piatto piglia queſto color vermiglio ſolamente dalla parte che è toccato dall'aria, mentre che conſerva un color roſſo oſcuro al di ſotto: finalmente ciò che mi toglie ogni dubbio ſopra di queſto è che avendo fatto ſeccar del ſangue, dipoi meſſo ſopra de carboni ardenti, fece molti crepiti conſiderabili; e poiche la chimica non riconoſce altra ſpecie di ſale che il nitro miſchiato con alcuni ſolfi per far queſti ſtrepiti; ſi dee manifeſtamente conchiudere che l'aria communica al ſangue queſto ſpirito nitroſo, che il medeſimo per mezzo di queſto conſerva ancor in parte la ſua fermentazione; e finalmente che molte delle ſue particelle ſervono alla nutrizione, e conſequentemente à riparare la perdita delle parti ſolide che giornalmente ſi fa ne noſtri corpi. Del reſto ſi può aggiongere che li polmoni, eſſendo di tutte le parti del corpo le più fiache, il ſangue paſſandovi dee neceſſariamente perdervi del di lui

moto,

moto, ed in questo modo chiudesi da se stesso il passaggio atraverso dell'estremità de loro vasi e pori di communicazione delle arterie alle vene, se non fosse di continuo diviso per mezzo di questo spirito nitroso che lo tiene nella sua dovuta consistenza; Ma forse dirà alcuno che respirando si sente qualche fresco in queste parti, il che manifesta che le parti del aere fanno più tosto perdere del movimento al sangue: à questo respondiamo che è per l'istessa fermentazione che si sente questo fresco: Perche come ella sminuzza i principi della massa, e gli rende più sottili; ancorche ve ne segue, che essi acquistino novi gradi di movimento, che come rende libera la circulazione ne polmoni, si dee sentir fresco, ò più tosto un minor calore a ragione della minor quantità di sangue che all'ora si trova dentro di quelli convinti del la necessità dell'aria, e del di lei nitro che depone nel sangue principalmente per il moto del cuore, potiamo inferire che mischiandosi col sangue passa atraverso de' pori di questi vasi, che sono proportionati alle parti d'un tal diametro perche come si sollevano vapori dal sangue che passa ne polmoni, come si vedono uscir sensibilmente in tempo d'inverno, è manifesto che le parti ni-

trose dell'aria che sono di minor molle potranno facilmente passarvi: Inoltre se s'infonde dell'acqua tiepida nell'arteria polmonare, subito si vede riempita la trachea di schiuma: Il che pruova demostrativamente che vi sono pori nella medesima tonaca de' vasi che danno passaggio all'aria ed alle parti nitrose. Del resto si dee far riflessione che quando l'aria è infettata, la maggior parte delle persone è travagliata dall' istessa malatia, ilche non si saprebbe reputare ad altro, che alle parti artefiicali che l'aere fornisce al sangue. Li Autori fanno mentione di certa gente che furono suffocati appresso del fuoco di carbone; Di più giornalmente se ne vede che sono travagliati di dolor di capo, ed altri che cascano in deliquio per dimorargli qualche tempo vicini; il che non si saprebbe attribuire che al sale acido che se ne solleva, il quale mescolandosi col sangue, secondo il di lei tessutto; ora lo rarefà, e gli fà distender fuor di modo le menningi del capo, ora lo condensa, e gli impedisce la sua circulatione: il medesimo si dee intendere del vapor del solfore; &c.

Finalmente si osserva nella pratica che il fumo di nicotiana facilita la circulation del sangue ne polmoni di co-

loro,

loro, in cui la crassezza s'oppone al suo corso, come nell'Asma, In quanto al modo che l'aria è portata ne polmoni, è apparente che non può riconoscere per la sua causa principale che la dilatazione del petto; poiche tutte le esperienze ci pruovano che non v'e nella natura dell'uvoto; e ch'un corpo non saprebbe lasciar il suo luogo esteriore se non spingesse altri vicini nel medesimo tempo, il che fa che nell'auvanzar, altri auvanzano, & occupano quel luogo. Dunque è manifesto che la sollevazione e l'auvanzzamento del petto spigne l'aria a lui contiguo, e che questo spinto si porta nel luogo in cui trova minor resistenza. Molti sono ancor gli usi dell'aria negli animali, come di mandar fuori qualche voce per mezzo di diverse modificazioni che dall'aria riceve nella trachea; nelle fauci, &c. di far uscir dallo stomaco gli alimenti disciolti, che pono passar per l'orificio inferiore dell'istesso, di far entrar il chilo nelle vene latee, di far l'espulzione delle fecci &c.

Ora dunque alcuni pretendono che si può vivere sei ò sette giorni senza pigliar alimenti solidi; ma come vedo che questi tali diventano magri, in verità sarebbe non esser curioso il non farne la disquisizione. Per questo con-

sidero che la magrezza non è altro che una diminuzione del corpo; e perche questo diminuimento si fa insensibilmente, ve ne segue necessariamente che la magrezza non consiste che nella dissipazione d'alcune parti insensibili che lo compongono il che si chiama transpirazione. Ed in vero le osservationi di Santorio ci manifestano che giornalmente si dissipa quasi altretanta materia che pigliamo d'alimenti.

In fati si può dir con giusta ragione che non v'è corpo che per qualunque solidezza non perda della sua propria sostanza come molti famosi Autori lo dimostrarono. Dunque con maggior ragione dobbiamo conchiudere, ch'oltre la saliva, e gli altri reerementi ed escrementi che giornalmente si separano, si traspirano infinite particelle, che non cadono alli nostri sensi. Ma perche questa traspirazione presuppone qualche forza movente, che scuota insensibilmente le parti, e che per altro il movimento non si trasferisse, che per il contatto immediato de corpi, perciò debbo cimentare quali siano quei corpi che s'applicano immediatamente alle parti del nostro: Ora sò che il sangue si spande generalmente in tutte le parti del corpo, sò ancora ch' egli non è solamente agitato d'un mo-

vimen-

vimento di fluido e di trusione ma ancora di quello di fermentazione: sò finalmente per l'analysi che ne ha fatto Monsieur Vieussens di Mompeglieri che l'acqua auvanza sopra d'ogn'altro principio, il sal sopra del solfore; e che fra sali, gli alkali salsi acri sono in maggior quantità degli acidi, e che finalmente i solfi sopravanzano la quantità della terra: Dunque se egli è composto di molte parti salme d'ogni figura, è manifesto, che fermentando, è passando vicino delle fibre di cui il corpo e tessutto, non potrà non scuoterle e spignerne fuori per mezzo de pori migliori molte particelle.

Fratanto come osservo molti altri corpi, i quali ancorche non siano irrigati interiormente di sangue, ne di altro liquore sensibile, non tralasciano di traspirare, perciò non posso solamente riconoscere il sangue per cagione della traspirazione che si fa in noi: e perche sò che siamo circondati d'un aria sottile, di raggi luminosi, e finalmente di un'aria grossa, non v'è dubbio che questi non urtino continuamente contro della superficie del nostro corpo, e che passando e ripassando non ne rapiscano sempre a ragione della sua figura qualche particella: ad ogni modo è vero che sembra che gli

raggi luminosi non abbiano assai forza per alterar il tessutto del nostro corpo: Ma poiche essendo uniti all'occasione d'un specchio ardente, abbrucciano Alberi ad una distanza considerabile, è apparente che si dee assicurare, che gli medesimi corpi tendono ancora a toglier via qualche particella del nostro à forza di percuoterlo.

Ma finalmente se le carni, i fruti, ed i fiori si corrompono, quando si lasciano al dominio dell'aria; e che nascondendoli nella machina del Boijle, si conservano un tempo molto considerabile, da questa dissoluzione, che fa il loro fettore, chi può dubbitar che l'aria non concorra à far traspirar i nostri corpi, urtando sopra della loro periferia; non è dunque maraviglia se la macchina non può durar lungamente e se tutte le parti che la compongono sono cosi presto consumate, se la perdita che si fa giornalmente non è riparata col pigliar alimenti. Vediamo come questo si pratica poiche le parti del mio corpo non saprebbero riparare la perdita che le medesime comportano di continuo, che ricevendo ne loro interstizij un sugo della medesima natura. Esamino subito qual è quel liquore, di cui si nutriscono le parti, per poter dopo considerare in

che

che modo egli ſe gli aggrappa; e perche non trovo altro umore che ſia ſpinto nelle parti che gli ſpiriti, ed il ſangue; e che per altro queſta prima ſoſtanza è troppo mobile e ſpirituoſa, per potervi eſſer rittenuta, è evidante che le parti del noſtro corpo debbono nutrirſi di ſangue: veramente egli mi pare all'occhio compoſto di due diferenti ſoſtanze. Dunque debbo determinar qual è quella che ſerve alla nuttrizione delle parti della macchina. Primieramente non ſi può dire che ſi nutriſcono della parte roſſa, poiche i polmoni, i muſcoli, il fegato, e la milza non ſono che tinti del ſuo colore, e che per altro lavandogli reſtano di color biancheggiante; ma ciò che mi fa credere, che coſì ſia, è che i tendini ed i nervi non ſono di queſto colore: ed è certo che non ſi nutriſcono ſe non di linfa, poiche quando la piaga è per cicatrizarſi altro non s'oſſerva che queſto umore limpido e glutinoſo, che inſpiſſandoſi forma intieramente la cicatrice e chiude fermamente l'apertura.

Ora come il cuore ſpinge indiferentemente miſchiata con il ſangue la linfa in tutte le parti del corpo; e che queſta non può darſi a ſe ſteſſa tutte quelle differenti modificazioni che gli oſſervo, ve ne ſegue che dee eſſer il

teſſutto

teſſutto delle parti per cui ella paſsa; ma perche queſto non ſi può far che in quanto che il teſſutto delle parti ha ricevuto una particolar configurazione nei loro primo principio; Perciò ſi dee inferire che tutta la differenza della nutrizione delle parti del corpo dipende dalla diſpoſizione, e dal ordinamento particolare, che le loro fibre hanno ricevuto nel loro principio; Doppo queſto conſidero che ella non s'attacca alle parti, che in quanto gli di lei capilamenti ſulfurei, ſervendo come di legame agli altri principii, ed avendo l'eſtremità a guiſa d'arpione ſono diſpoſti ad aggrapparſi alli corpi, che i medeſimi incontrano; ò perche le particelle della linfa ſervono di cuneo ne gli interſtizii delle fibre carnoſe: così la facilità che le parti oliagenoſe hanno ad applicarſi a qualſivoglia corpo, la difficoltà che ſi ha per levarle da panni, il concatenamento che hanno fra di loro, provano il medeſimo; Perche ſe queſte non foſſero aderenti a gli corpi ſudetti che in quanto ſono ſimplicemente ne' loro pori, non ſarebbe neceſſario d'impiegar corpi d'una ſuperficie ſcabroſa come il ſapone per levarli le macchie: poiche un calor mediocre ſarebbe più che ſufficiente per ſcaciarle da queſti interſtizii.

Poi

Poiche dunque resistono alla forza dal fuoco, e che per qualunque vibrazione, e scossa ricevuta non saprebbero separarsi dalli fileti, à cui sono aggrappati fà di mestieri che quelli vi siano attaccati a guisa d'arpione; Dunque le parti balsamiche del sugo nutritivo non saprebbero inaffiar le fibre carnose senza attaccarseli; e perche la linfa e spinta col sangue da tutta la forza del cuore in tutte le parti del corpo, e che non può esser spinta col sangue in questo modo senza che le medesime fibre non siano distese, ve ne segue necessariamente che dopo l'impulsione, rimettendosi le dette fibre, rinchiuderano ne' loro interstizii le particelle della linfa, che gli saranno proporzionati, e che non averanno potuto seguitare il corso delle altre parti. Fù detto che gli spiriti non potevano nutrir le parti questo è vero; ma dirciò che le parti non si nutriscono di questi non si dee conchiudere che non concorrino in alcun modo alla nutrizione; in fatti come le parti paralitiche, che non ricevono questo spirituoso liquore restano smarite, e macilenti, ve ne segue che la sua presenza è assolutamente necessaria per distendere tutti i fileti, e per tenirli nel suo tuono, acciocche non cadano gli loro lati gli uni sopra

degli altri, e non ſia fatto oſtacolo all' umore, che vien ſpinto per deporli il ſugo nutritivo:

Abbiamo ancor detto che il ſangue fermenta, e che il calore altro non riconoſce che la fermentazione, per queſto eſpongo alla diſtilazione molto chilo, ma oſſervo che vi ſi trova una gran quantità di ſali Acidi, e perche il ſangue come fù detto abbonda in ſali Alkalici, e ch'ogni volta che vengono miſchiati inſieme queſti due ſali nell' acqua ſubito ſe ne fa una più o men grande fermentazione, ſecondo che li detti ſali ſono più, o meno fiſſi, perciò dubitar non poſſo, che meſcolandoſi il chilo col ſangue non concorrino queſte due ſpezie di ſale, e non eccitino la fermentazione, il medeſimo ſi dee dir del nitro che l'aria forniſce al ſangue. E dunque vero che il ſangue fermenta; ma come ſi ha dalla diſtilazione dal ſangue molto ſalſo, e che tutto ſalſo preſupone una fermentazione, e manifeſtiſſimo che il ſangue fermenta. Ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è il cambiamento del chilo nella ſua propria ſoſtanza; perche come non può perdere la ſua forma, che in quanto le ſue parti eſſentiali acquiſtano una nova figura ed un novo ordinamento, che le ſue parti non ſapreb-

preb-

prebbero cambiar de ordinamento e di figura,ſe non ſi votino fortemente,e ſe nel medeſimo tempo non ſi ſminuzzano;per queſto biſogna neceſſariamente conchiudere che il ſangue fermenta.

Quel che ſembra difficile da concepire è che ſe il ſangue fermentaſſe, doverebbe fermentar fuori del corpo, e non pigliar la conſiſtenza che s'oſſerva: ma come ſi ha da riflettere che non piglia queſta conſiſtenza che in quanto perde la ſua fluidità, e à quanto è ambito dal aere, e che niente di tale gli arriva ne i vaſi, è evidente che da queſto non ſi può conchiudere ch'eſſo non fermenti. Per togliermi dunque ogni dubbio ſopra di queſto eſamino in che modo il ſangue ſi coagula, perde la ſua fluidità fori del corpo, e non permette più alli ſali di concorrere, e di continuar la fermentazione, e come i corpi non ſono fluidi, che in quanto le loro parti ſi movono ſeparatamente le une dall'altre, inferiſco che il ſangue non perde la ſua fluidità, ſe non perche le ſue parti ceſſano di moverſi in queſto modo: Ora è manifeſto che non perdono il loro movimento, ſe non perche lo communicano ad altri corpi vicini; ò perche non ne ricevono più per loro medeſimi. La prima propoſizione è falſa, poiche un corpo non ſi

move

move ſe non riceve del moto d'un altro; dunque quelle ceſſano di moverſi perche non ne ricevono; e come non ſi puo riconoſcere che la materia eterea, che queſta non puo darli queſta agitazione ſe non paſſando atraverſo li loro interſtizii, facendole guizar à ragione della loro figura, ve ne ſegue che le parti del Sangue non ceſſano di moverſi, ſe non perche la materia eterea non li può più penetrare; e ſi come un corpo continua ſempre nella ſua prima determinazione, ſe qualche altro non vi s'oppone, non vedo alcuna ragione, che queſta materia Eterea non continui la ſua ſtrada atraverſo le parti del fluido, ſe non vi ſi rappreſenta qualche corpo foreſtiero per impedirlo: mà come non poſſo reputar queſto effetto ſe non à corpi vicini, debbo perciò conchiudere, che alcune parti dell'aria a guiſa di cuneo ſono ſpinte negli interſtizii che le parti dell'acqua laſciano frà di loro. Mà come l'aria non ha altre parti in ſe che poſsano aguiſa di cuneo far queſto officio, che le parti nitroſe; fiſſe reſta a conchiudere, che è l'acido fiſſo del nitro dell'aria, che fà perdere la fluidità al ſangue; E per render la coſa incontraſtabile faccio entrar dello ſpirito di nitro in una vena

d'un

d'un cane, e subito osservo, che il suo sangue si coagula; mà come questo sallo acido non puo far ostacolo alla materia eterea, che in quanto resta impriggionato à traverso de'filamenti sulfurei, che non può esser in questo modo impacciato se non perche è ritenuto per li medesimi solfi, conchiudo che il sallo acido nitroso fisso coagula il sangue, penetrando gli solfi come un cuneo quando e spinto à traverso di due corde parallele, ed attaccate per le loro estremità. In quanto al calore, come mescolati due corpi di diversa natura, per esempio, l'olio di tartaro, e l'olio di vitriolo tutti due fredi, si eccita subito un gran calore, e che per altro non v'è arrivato altro di nuovo che la fermentazione, ve ne segue manifestamente da questa sperienza che il calore nel nostro corpo non può riconoscere, se non la fermentazion del sangue.

Abbenche mi sia schiarito sin qui di molte cose, ad ogni modo mi trovo senza cognizione della natura delle parti che compongono gli alimenti; e perche le medesime sono così sottili, che si rendono insensibili, esamino la loro massa, ma come posso ne tampoco saper la figura delle parti che gli compongono, poiche per qualunque divisione che ne faccia sono anco sempre

com-

composte, per questo non debbo aspettar di arrivar alla cognitione delle loro parti, che dopo averne fatto una divisione delle sue parti essenziali; e come non v'è niente che possi rompere il tessutto di questi, e nel medesimo tempo dissolvere separatamente tutte le sue parti che il fuoco, debbo perciò applicarmi con ogni mio pensiero a far in modo che col darli differenti gradi di moto, il medesimo possi darmi separatamente tutte quelle parti, che haveranno una egual massa e figura, e per mezzo di questo aver tutti i principii del misto distinti e separati acciocche esaminandoli diligentemente, possa scoprir le sue proprietà e figura, per mezzo de gli effetti; Espongo dunque diversi alimenti nel modo sudetto, e mi forniscono quatro differenti corpi: il primo mi sembra un cumulo di parti molto fluide e limpide; il secondo una sostanza grassa ed infiammabile; il terzo un corpo molto pesante, di un odore, e di un sapor ingrato; ed il quarto un corpo naturalmente poroso, che saranno chiamati Acqua, Solfore, Sale, ed Terra.

E poiche si sa per la ragione e per l'esperienza che le parti sottili metonò il sangue e gli humori in movimento, che le grosse impediscono il loro corso,

dan-

dandoli della consistenza, che i sali lissiviali impediscono la coagulazione del sangue, che gli acidi fissi lo figgono, che gli volatili lo dissolvono, come anche gli acri tanto fissi quanto volatili, che finalmente i solfi addolciscono le parti acri, e che l'acqua dissolve i sali, &c. E ve ne segue dunque che conoscendo per l'anatomia d'un alimento, ch'egli è composto di talli particelle, che questi principi hanno le talli qualità, che finalmente si saprà la sua virtù, e gli effetti che debbono produr nel nostro corpo. Ora come habbiamo detto ch'ogni alimento si risolve in quatro sostanze, cioè in terra, aqua, sale, & solfore, ve ne segue che debbono esserne composti: ma come fra questi quatro principi ve ne è che sono semplici come la terra e l'aqua, ch'ebbero la sua origine dalla prima divisione della materia; e degli altri composti de primi, come il sale ed il solfore; perciò gli divideremo molto à proposito in semplici e composti, onde definiremo nel medesimo tempo gli elementi picciolissime particelle di materia resultate dalla sua prima divisione di cui tutti i corpi sono composti, in cui finalmente si risolvono. Ciò supposto esaminiamo la natura, e le proprietà in particolare di questi quatro principi.

CAPITOLO PRIMO.

Della Terra.

PEr levar dunque ogni equivocazione, incominciaremo a distinguere due spezie di terra, l'una chiamata ellementare ò *Caput mortuum* da un'altra sopra di cui vi camminiamo, che racchiude dentro di se gli altri principi. Tal che difiniremo la prima dicendo ch'ella è un'ammassamento di picciolissime particelle angolate d'ogni figura, che constituiscono un corpo poroso ed insipido.

Da questa definitione si possono facilmente spiegare tutte le di lei proprietà; e primieramente di ciò che non è altro ch'un amassamento di particelle d'ogni figura ne segue ch'ella dee esser irregolarmente porosa, a ragione degli interstizii, che le parti nell'unirsi furono constrete di lasciare; il medesimo si pruova ancor manifestamente da quel ch'ella riceve in se qual si voglia altro corpo; quelche facilmente và in polvere riconosce anco l'iregolarità delle sue parti, le quali si come nella loro unione hanno dovuto lasciar grandi interstizii, perciò non hanno potuto toccarsi se non in pochi luoghi, il che fa, che non hanno bisogno d'una

gran forza per esser separate le une dall'altre. Veniamo alla di lei gravezza, e come ella ha molta superficie all'occasione della sua massa, e che per altro ella è molto porosa, inferisco che se accidentalmente ella viene à riscontrare l'acqua ò qualche altro corpo fluido con qualche determinatione contraria, si come entrando ne suoi pori farà ogni sforzo di communicarli il suo movimento, è apparente che non potrà auvanzar senza perdere del suo, per esempio, se si spigne un pugno di terra nell'aria con sei gradi di moto, & una pietra con quatro gradi, e manifesto che la quantità del moto abbenche minor nella pietra, che non lascierà d'andar più lontano per la ragione allegata. Del resto ella si scorge d'un color di cenere, e perche mescolando una certa quantità di color bianco con un altra tal quantità di nero mi trovo haver lo stesso colore, conchiudo, che questo non è un vero colore, ma bensi un composto di due colori, cioè di bianco, e di nero.

Ora dunque vedo benissimo che non posso sapere in che consista questo color di cenere se prima non sò in che consista il bianco ed il nero; laonde son costretto cimentare che cosa sia colore: e come il colore non e che un senti-

mento

mento dell'anima, e che non ha ſentimento alcuno ſe non all'occaſione delle impreſſioni fatte ſopra degli organi del mio corpo, ve ne ſegue ch'il colore altro non è che una ſenſazione dell'anima cagionata dall'impreſſione di qualche corpo ſopra dell'organo della viſta; ad ogni modo per toglier ogni ſcambiamento di nome diſtinguerò queſto ſentimento che viene chiamato colore derivato dall'oggetto, da quel che mi ſembra colorito, che dimanderò color radicale; e perche mai ſperimento queſta ſenſazione, ò più toſto queſto colore derivato nelle tenebre, conchiudo che il lume è eſſenziale al colore, ò per dir meglio, che gli colori altro non ſono che certe modificationi ch'arrivano a gli raggi luminoſi, all'occaſione della diverſa ſuperficie del corpo, che gli reflete.

Ma come il moto può eſser ſemplice, ò compoſto d'infinite determinazioni, e che per altro qual ſi voglia corpo può deſcrivere infinite linee curve più ò meno allontanate dalla retta, e manifeſto che gli raggi luminoſi oltre le diverſe determinazioni, potranno ſecōdo la loro forza quantità, preſtezza, &c. far una diverſa impreſſione ſopra dell'organo, e conſeguentemente produr una varietà quaſi infinita di colori.

Ma

Ma perche gl'oggetti che producono il bianco, mi sembrano sempre tali in qualunque luogo che possa mirarli. che non mi possono eccitar questo colore in questo modo, che in quanto i medesimi refletano gli raggi luminosi da tutti i ponti della circonferenza, in ogni parte, ne refleterli da tutti i ponti della circoferenza, senza descriver la medesima linea, ~~con~~ con cui sono cascati sopra dell'organo, ve ne segue che gli raggi luminosi; rifletendo da questi oggetti, e facendo l'impressione sopra del organo, cagionano in me questo sentimento di bianco senza cambiare la loro determinazione. Per tanto come mi sento gli occhi affaticati dopo aver mirato per qualche tempo la neve, la calce, &c. che questo affaticamento, ò sentimento di tensione necessariamente pressupone che siano state fatte violenti scosse sopra dell'organo; e che finalmente non possono esser in questo modo scosso se non per la forza e quantità de'raggi luminosi, conchiudo manifestamente ch'il colore bianco consiste in una maggior quantità di raggi reflessi d'ogn'altro colore. Con tutto ciò come questi non sapprebbero riflettersi abondantemente in ogni parte, che in quanto che votano sopra di una superficie scabrosa, & inegua-

le, onde la minima parte ſenſibile, è compoſta d'un gran numero di picciolisſimi monticelli diverſamente inclinati, conchiudo, ancora che gli corpi che mi ſembrano di queſto colore hanno la loro ſuperficie arricciata & ineguale in qualũque maniera, che ſi poſſa immaginare: Tutto queſto è autorizzato per infinite eſperiẽze, ma particolarmente per il color bianco che piglia il vetro, quando vien ad eſſere ſminuzzato. Così ſe il bianco & il nero ſono due colori fra di loro oppoſti, ſenza che faccia un'altra diſquiſizione ſopra di queſto, è chiaro, che il nero non è à propriamente parlare un vero colore, poiche per veder nero non fa di biſogno che gli raggi faccino impreſſione ſopra dell'organo; onde v'è da notare che il nero ſi diſtingue dalle tenebre, in quanto che in queſto non ſi fa alcuna impreſſione de raggi, ma che all'incontro nel nero, vi reſta nel fondo della retina l'ombra dell'oggetto, circondata all'intorno di raggi luminoſi, quaſi nell'iſteſſa maniera che s'oſſerva l'ombra d'una pala al ſole ſoſpeſa per un filo nell'aria, ſe dunque il bianco & il nero conſiſtono nel riſletere e non rifletere gli raggi, ve ne ſegue di tutta neceſſità, che rifleterano gli raggi luminoſi da più ponti dell'oggetto
che

che si scorge di color di cenere, con questo però che saranno distanti li uni dall'altri, à proportione che vi si trovaranno in mezzo di quelle parti che constituiscono il nero, in tal modo che possano ancor restar dispersi nella retina gli piccciolissimi ombragij, nell'istessa maniera che si trova framischiato il nero nel bianco, il che da quel color radicale all'oggetto; ma come questo ci tratiene fuori del nostro proposito, e che per altro questo metodo ci condurrebbe troppo lontani, perciò siamo costreti di far succintamente la disquisizione del rimanente. In quanto alla generazione della terra come ella ha resultato dalla prima divisione della materia, cosi non trovaremo fuor di proposito di darne qualche cognizione.

Dio creò nel cominciamento del mondo una gran estenzione di materia, che di poi divise in parti d'ogni figura, dandogli a tutte un moto proprio ed un commune, cioè l'uno à muoversi all'intorno del suo centro, l'altro dall'Oriente all'Occidente, questo essendo, è apparente, che tutte le parti della materia non potevano moversi sopra del suo centro, che gli angoli non si fossero spezzati e sminuzzati in minime particelle, onde non potevano rompersi tutti gli di loro angoli, che

non acquistassero una figura rotonda, il che si dimanda materia del secondo elemento e come per altro hanno dovuto esservi certe parti, che à cagione, dell'irregolarità della loro figura, e massa non furono disposte & conservar il loro movimento, ne conseguentemente à diventar rotonde; così molte di queste si unirono insieme, e composero quel che si chiama terra, ò materia del terzo elemento: Si che il rimanente degl'angoli, che è restato fra gli interstizii della materia globolosa, egli è ciò che porta il nome di primo elemento. In quanto poi al di lei uso ne misti egli è considerabile, poiche serve d'appoggio alle parti fermentative, le quali senza il suo soccorso distruggerebbero in un poco di tempo il misto.

CAPITOLO SECONDO.

Dell' Acqua.

AVanti d'andar più oltre diremo che l'Acqua è un mucchio di picciolissimi spicchi duri e rigidi, li quali nuotano continuamente nel fluido etereo, disposti a disciorre, e disunire qual si voglia corpo, ma particolarmente i sali, e finalmente insipida à cag-

gione

gione della picciolissima molle delle sue particelle. In effetto osserviamo che se l'acqua non è contenuta ne'vasi, ch'essa scorre facilmente in ogni lato, il che non può arrivare, ch'à ragione della figura delle sue parti integranti, le quali essendo picciolisimi spicchi gli uni sopra de gl'altri, lasciano in consequenza fra di loro molti interstizii, acciochè la materia eterea possa facilmente passare per trattener le sue parti di continuo separate le une dalle altre. Abbenche l'opinione di molti sia ch'ella abbia una figura rotonda, ouero ovata, però abbiamo raggioni sufficienti di preferir questa ad ogn'altra, perche oltre che non si può concepir, che le parti dell'acqua possano passar oltre, & entrar così facilmente quasi in qualsivoglia interstizio; se fossero di tal figura; è ancor manifesto, che non si potrebbe spiegare la di lei coagulazione, poiche non potrebbero non grandi interstizii, che consequentemente lasciar grandi interstizii, il che l'impedirebbe di congelarsi nel modo che sopra si è detto.

Potiamo ancor dir succintamente il modo, in cui l'acqua bagna i corpi, il che si renderà manifesto, se si considera con attenzione la di lei figura, poiche altro non si richiede, se non

che le di lei particelle ſiano ſottiliſſime, affinche introdur ſi poſſono facilmente negli interſtizii della ſuperficie de corpi che bagnano, ò entrar nella loro ſoſtanza per mezzo degli loro pori. Ad ogni modo ſi conciperà ancor la ragione, per la quale l'acqua non bagna i corpi oleaginoſi, ſe ſi conſidera la requiſizione tanto dalla parte de' corpi che ſono bagnati, che da quella che bagna: Ora come vediamo rechiederſi della parte del corpo, che bagna una tal picciolcza nelle ſue parti, ed una teſſitura rara nel corpo che dee eſſer bagnato, ſi dee ancor conchiudere, che ſe l'acqua non bagna i corpi oleaginoſi non è per altro, ſe non perche mancan' alcune di queſte condizioni.

Vediamo finalmente come l'acqua ha la proprietà di diſſolvere i ſali, come anche molt' altri corpi, e come queſto non ſi può far, che à ragione delle di lei parti, le quali come abbiamo detto ſono continuamente agitate dalla materia etherea, ve ne ſegue che le medeſime à ragione della ſua rigidità e figura entraranno ed vſteranno tante volte ne' pori de ſali, che finalmente ſeparando le ſue parti le une dell'altre componeranno inſieme un fluido ſalſo. In quanto all'auvantaggio ch'apporta nel miſto egli è molto

con-

+ ưſcirano

considerabile; primieramente senza ella non vi sarebbe alcuna fermentazione, poiche è una massima che i sali non agiscono se non sono disciolti; ella è dunque è d'un grand'auvantaggio nella fermentazione, che è la madre della purificazione tanto dei sughi, che nutriscono gl'animali, che di quelli che nutriscono i vegetabili.

CAPITOLO TERZO.

De i Sali in genere.

DOpo haver parlato de gli principi semplici intraprenderemo la disquisizione degli composti, e così diremo che il sale non è altro che un ammassamento di parti terrestri ed aquose, strettamente unite, le quali essendo applicate sopra della lingua ecitano un sentimento di sapore, per l'impressione che fanno le sue rigide particelle, dalla saliva ò da qualche altro corpo disciolte. Si come abbiamo detto che il sale è un assembramento di terra ed acqua strettamente unito, non è difficile di prevedere alla di lui gravezza, poiche è certissimo che più le parti d'un corpo si toccano immediatamente, che sempre meno lasciano pori, ed in consequenza avendo meno di su-

perficie à ragione della sua massa, sempre più dee esser grave: fratanto come abbiamo detto che si dissolve facilmente nell'acqua, non si dee perciò credere, che le parti integranti de' sali siano talmente unite che non possano lasciar entrare negli loro interstizii le parti dell'acqua, che sono necessarie alla di loro dissoluzione.

Il sentimento che questi eccitano coll'occasione della di loro impressione proviene dalla rigidità delle loro parti integranti; in fatti non v'è dubbio, che le medesime non siano rigide, poiche dissolvono i metalli; Il che non si potrebbe in alcun modo concepire se fossero piegevoli. Del resto ve ne sono di molte specie di cui gli misti ne sono composti, nientedimeno se ne trova due specie principali, de quali parleremo largamente, e sono chiamati acidi ed acri ò alkali, di queste due specie diversamente congionti ve ne resulta un numero considerabile tutti differenti gli uni dagli altri, ciò che s'osserva per esempio quando l'acido è l'alkali s'uniscono insieme per mezzo della fermentazione; cosi questo ne è un terzo chiamato sallo; ma come ve ne sono di due specie, perciò chiameremo quello che non ha la proprietà ne dell'acido ne dell'alkali sallo perfe-

to; e quel ch'eſerciterà le proprietà dell'uno ò dell'altro ſalſo imperfeto. Il ſalſo imperfeto ſi diſtingue ancora in ſalſo acido, & in ſalſo acre, ſecondo che il ſalſo participerà una maggior quantità d'acre ò d'acido; D'ogni ſpecie ve ne ſono ancor di ſiſſi e di volatili, li fiſſi ſono quelli li quali hanno maggior molle, e che reſiſtono più alla forza del fuoco, li volatili al'incontro ſono quelli che hanno meno di maſſa, &c. Dobbiamo finalmente oſſervare l'acido e più ſemplice del Alkali, poiche l'acido non ſi riſolve ſe non in terra & aqua, e che l'Alkali ſi riſolve in acqua, terra, e ſolfore.

CAPITOLO QUARTO.

Del Acido.

IL ſal acido non è altro ch'un compoſto di diverſi ſpicchi acquoſi ſtrettamente uniti con alcune particelle di terra, che diſciolto e miſchiato con li ſali acri, overo Alkali ſubito fermenta fra gli acidi gli uni ſono di figura quadrangulare, oblonga, ò cilindrica, e gli altri di figura romboida, e queſto s'oſſerva per mezzo del microſcopio. Alcuni domandano la ragione per la quale li ſali perdono la loro forza fra-

mischiati nel acqua; si risponde à questo che le parti dell'acqua dissolvendo i sali sminuzzano la loro massa e s'allontanano le loro parti le une dalle altre, onde debbono in consequenza restar meno disposti à far questa impressione sopra delle papille della lingua. Del resto s'osserva che la principal proprietà degli acidi è, che quando si mescolano con gli alkali, subito eccitano la fermentazione; talche la cagione di questa non è altro che la gravezza dell'aria: Ma come nõ conosciamo ancora la natura dell'alkali, per questo non faremo la disquisizione di questo Fenomeno, che nel capo seguente.

Di poi s'osserva che gli acidi, massime gli fissi coagulano il late, e separano la parte serosa dalla buttirosa: in quanto poi alla maniera in cui si coagula, ella è la medesima, che fù spiegato parlando del sangue. Ad ogni modo non si dee pigliar questa massima come vera, che gli acidi coagulano gli solfi, poiche è certissimo che li acidi li più volatili, in vece di coagularsi li dissolvono, il che non può farsi, se non perche passando nel mezzo di questi maggior moto, e minor massa non possono esservi ritenuti, di che ne segue che passando e ripassando nella loro sostanza, rompono finalmente la loro

tessi-

tessitura; & fanno di modo che gli fonde col rimanente de suoi principii.

Esaminiamo ora le altre proprietà, che gli acidi hanno ne' misti, primieramente concepiamo facilmente che la maggior parte delli metalli debbono il loro origine al sal acido, poiche la maggior parte di quelli sono sulfurei, e che gli solfi non perdono la loro liquidezza, che con gli acidi; questi concorrono ancor alla nutrizione degli animali, e de vegetabili, fermentando li loro sughi; purificandoli, e dandoli un moto suficiente per poter fminuzzarsi, ed esser finalmente spinti in tutte le parti del corpo. Ma quando considero che per l'analisi de misti, che questi sono composti di quatro principii, e che ne l'acqua ne la terra pura non eccitano in me alcun sapore, e che gli corpi che più participano de solfi sono insipidi, qual uso può egli aver maggior di questo, che di farmi aver la sua diversa modificazione gratissimi sentimenti di sapore, a ragion di cui son quasi sempre spinto ed invitato, a ricercar e pigliar alimenti.

Del resto non è senza ragione che l'Autore della natura ha attaccato all'organo del gusto un sentimento di sapore così grato, di cui le modificazioni de' sali ne sono la causa occasionale;

perche come gli alimenti ſono ſtati aſſolutamente neceſsarii, come fù detto, per lo ſoſtentamento della macchina, per ciò fù di meſtieri un grato ſentimento, accioche ci poteſſimo con maggior ardore al ſeguito di quei corpi, il di cui uſo era coſi neceſsario.

CAPITOLO QUINTO.

Del Alkali.

DAll'unione de gli acidi con altra terra e ſolfo, ne reſulta un ſale chiamato acre il quale non è altro che un corpo perforato d'inumerabili pori, di una figura circondata d'angoli inequali, e reſo di una ſuperficie arricciata e ſcabroſa per lo miſchiamenro degl' acidi. Ora di ciò che è poroſo, è facile inveſtigar la ragione per la quale eſpoſto all'aria ſi liqueſa; perche come la diſſoluzione d'un corpo preſuppone li pori per cui il diſſolvente poſsa paſsare, per entrare nella ſoſtanza del corpo che dee eſser diſciolto, ve ne ſegue che ſe s'eſpone all'aria un Alkali ch'il medeſimo ſarà preſtamente diſciolto dalle parti dell'acqua che ſi trovano fra le parti dell'aria: la diſſoluzione che ne fanno gli acidi pruova il medeſimo, poiche non ſaprebbe-

ro esser disciolti se non ammettessero gli acidi ne loro pori.

Abbiamo detto inoltre che gli Alkali sono di una superficie scabrosa, il che si deduce manifestamente dal sentimento d'acre, che caggionano sopra delle papille della lingua, poiche sembra che le rodino, ma quel che rende la cosa incontrastabile, è l'uso che gli medesimi hanno di lavar le macchie dalli panni, come abbiamo spiegato. L'esperienza c'insegna ancora che gli alkali sono molto più volatili degli acidi, e questo è facile da concepire se si considera attentemente la loro figura, la quale è tale che le particelle di fuoco urtano con maggior facilità contro della loro superficie scabrosa; onde ricevendo più del moto, sono più disposti à sollevarsi, il che non possono far gli acidi, essendo quelli d'una figura d'un aggo, e di una superficie si polita, che li medesimi sguizzano, senza poter ricevere gran movimento. Veniamo all'uso dell'Alkali ne misti.

Primieramente egli e che concorre alla fermentazione, perche si dee sapere che non può esservi alcuna fermentazione, che non vi sia un acido & un alkali, ò qualche altro corpo, che abbia la forma d'Alkali come sono il coralo, l'oro, l'argento, &c. Inoltre

esso

eſſo ſerve à trattener gli liquori in diſſoluzione; perche come ſono di una ſuperſicie ſcabroſa, è manifeſto, che non poſſono moverſi ſenza ſbranar gli ſolfi nella maniera, che ſpiegaremo nel ſuo capo. Ma come gli acidi più hanno del movimento, e più ſono volatili, più diſſolvono la maſſa del ſangue, volatilizano li principii, & li diſpongono à ſuaporarſi, ne ſegue che li miſti, li quali participaranno più di queſti, che duraranno ſempre meno il che s'oſſerva ne fiori, per l'odore che mandano, mentre che quelli che ne hanno in loro di fiſsi ſi conſervano longo tempo.

CAPITOLO SESTO.

Del Sale Salſo.

DAl miſchiamento e dal concorſo dalli acidi con gli acri, ve ne riſulta un ſale chiamato ſalſo ò androgemo; Onde per definirlo con ogni eſatezza diremo che il ſale ſalſo è un corpo compoſto di acidi & alkali ſtretamente uniti aſſieme; il che s'oſſerva dopo la loro diſtillatione, dando un ſpirito acido, e reſtando nel fondo della ritorta un alkali fiſso.

Ci reſta dunque da ſpiegare in che mo-

modo si fa l'unione del acido con l'alkali; ma come si fa per mezzo della fermentazione, non deve per questo esser fuori di proposito di scoprirne in poche parole la di lei natura.

Veramente questa è una questione nelle scuole non poco agitata; Onde all'occasione di questo parmi che mi si dica che l'opinione commune della fermentazione cagionata dalla materia etherea sii di già stata tante volte considerata, è riconsiderata, nel secolo passato, che in questo generi nausee: e per dirla in poche parole, come l'esperienza c'insegna, che messi due liquori fermentativi insieme nella machina del Boijle subito estrata l'aria li medesimi cessano di fermentare, e che per altro la medesima machina resta con maggior quantità di materia etherea, poiche non sapendovi essere del vuoto, bisogna necessariamente, che quello spazio ch'era avanti dall'aria estrata sia occupato dalla sudetta materia etherea, per questo si dee necessariamente conchiudere che l'aria è la cagione della fermentazione e non la materia etherea ed in vero la mecchanica della fermentazione si scoprirà facilmente, se consideriamo che abbiam molti corpi capaci ad esser disciolti, come coralli, ò corpi alkalini, che sono

natu-

naturalmente pieni di pori d'aria uvoti, come l'abbiamo veduto nel capo precedente; parimente molti corpi, che fanno assai bene l'officio di cuneo, come Acidi liquidi, le parti de quali si muovono separatamente le une dall' altre in ogni parte, e finalmente una potenza motrice cioè l'aria con la sua elasticità, ò col suo proprio peso dunque se di questo non si può dubitare, è manifesto, che mescolando un liquore acido con un alkalico, come egli si move in ogni parte, che intrometterà nel cominciamento de pori da gl' Alkali gl' acidi, e che dopo l'aria con tutta la sua forza spignerà gli acidi gia qualche poco intromessi nelli pori dell' alkali, sin che saranno disroti li lati dei pori e spezzati li medesimi alkali.

Vedo benissimo che si dirà non esser possibile di scoprir meglio il mecchanismo della fermentazione ne corpi d'una rara tessitura come ne'coralli, ne' sali &c. ma che poi l'aria non potrà aver la forza di spignere talmente l'acido à dissolvere li metalli, e particolarmente l'oro ch'è d'una tesitura forte è dura; à questo si risponde che si dee considerar che la gravità dell'aria è molto considerabile, poi che la medesima sostiene l'acqua ad un'altezza di trenta due piedi, & il mercurio a

venti

venti sette pollici, ma quel, che rende la cosa manifestissima, è che si fa vedere nelle methamatice che la forza della potenza motrice d'un cuneo acresce a proporzione che la di lei altezza supera la latitudine della base? Dunque abenche si suponga che la gravità dell'aria sia molto meno di quel che è come può crescere all'infinito per mezzo del cuneo, ve ne segue che la gravità dell'aria, ò la di lei elasticità, che equivale alla gravità, spigneranno tanto li acidi ne' pori del alkali ch'eciterano quel moto intestino, in che consiste la fermentazione. Esplichiamo ora come si fa il sale salso.

Ora come nella fermentazione il sal acido ha spezzato gli alkali, è apparente ch'essendo dirroti nuotaranno al lato degli acidi: ma come vi resta una congruenza nella loro superficie, è certissimo che riscontrandosi douranno riunirsi. In tanto come gli salsi perfeti sono del tutto insipidi, è manifesto che se la superficie scabrosa dell'alkali restase, che li medessimi dourebbero eccitar un sentimento d'acrimonia come eccitavano, dunque bisogna che gli angoli dell'alkali fermentando si siano spezzati, e che dopo all'occasione del moto di fluido si siano scontrati ed uniti insieme in un modo

a for-

a formar una superficie si eguale e polita, che non sia più disposta ad eccitar sentimento. In quanto al salso acido e salso acre, come l'uno tiene ancor le proprietà dell'acido, e l'altro quelle dell'alkali, fà di mestieri che colui che hà la proprietà dell'acido abbia avuto una maggior quantità di questi sali nella fermentazione, il che fa che, non havendo potuto fermentar tutti con la minor quantità dell'alkali, ve ne resta ancora per poter di nuovo fermentar se vengono à riscontrar altri alkali; ma se poi il salso auvesse ancor qualche proprietà dell'acre, e manifesto che questo non sarebbe per altro, se non perche nella fermentazione gli sali acri sarebbero stati in maggior quantità degli acidi.

Li sali salsi sono ancor fissi ò volatili, ma si come questo dipende dal mischiamento de' loro sali, per questo se saranno stati acidi volatili con alkali volatili, si chiameranno salsi volatili, se sarano stati fisi, salsi fisi: In quanto poi al loro uso, egli è considerabile; Ad'ogni modo diremo che la loro principal attione è di sottigliar e sminuzzar la massa del sangue, non per la fermentazione quando sono salsi perfeti, ma per la loro molle ricevendo più del movimento dal cuore.

CA-

CAPITOLO SETTIMO.

De' Solfi.

QUesti altro non sono che una congerie di sottilissimi capilamenti pieghevoli & aggruppati gli uni a gli altri che non si trovano quasi mai puri, ma bensì confusi, con particelle terree, e saline, mescolate con i medesimi accidentalmente, d'onde ne derivano le loro diverse consistenze, cioè ora ristretti insieme, e solidi, ora fluidi. Fra tanto si dee osservare, che si cavano i solfi da un misto in forma d'olio; perciò altro non intendiamo per questo vocabolo, se non l'olio che esce dal misto per la distilazione. Se dunque l'olio è fluido, non è per altro se, non perche le loro parti si toccano solo in qualche parte; onde lasciano molti interstizii, e sono di una figura propria a guizzar le une sopra dell'altre nella maniera che fù detto de gli altri liquori. Osserviamo in oltre che l'olio coll'occasione della sua superficie, polita ed à ragione di questa figura, colla con lentezza quando si versa; tal che si manifesta in questo mentre che non solamente debbono esser longe e piegevoli le sue particelle ma ancor curvate

vate, disposte in conseguenza ad aggrupparsi a guisa d'arpione le une a le altre. In quanto al modo in cui s'attacca à panni, egli fù spiegato.

Ci resta dunque da essaminare, perche i solfi dopo d'averli compresi si rimettono, il che gli fa esser elastici; e come l'elasticità d'un corpo consiste in ciò ch'essendo piegato si rimette e che si sa che niente tende alla di lui distruzione, ma ch'all'incontro resta sempre nella sua maniera d'essere sin tanto che qualche cosa glie la faccia perdere, ve ne segue, che se quando fù piegato, non vi fosse qualche potenza motrice, che avesse forza di rimetterlo, ch'esso doverebbe restar sempre piegato: Dunque come si rimette, e che non può rimettersi se non è rimesso da qualche altro corpo, poiche un corpo non si move se non è rimesso per un altro, e che finalmente non v'è altra potenza motrice, che possa produr questo effetto che la materia etherea, per ciò si dee necessariamente conchiudere, che non si rimette se non perche piegato, i lati de pori della superficie concava s'accostano in qualchè maniera; il che fa che la materia etherea facendo forza per continuar la sua strada, sforza i corpi elastici à rimettersi.

Del

Del resto i solfi hanno molti usi ne' misti, servono primieramente ad inviluppar li principii fermentativi, à modificar i sali accioche s'abbino differenti odori e sapori, stringono ancor a guisa di legame le parti terree, e saline che constituiscono la solidezza de corpi, poiche la terra essendo di natura porosa non è disposta per renderli solidi. Avendo dunque una sufficiente cognitione delle parti essentiali d'ogni alimento esaminiamo la maniera in cui dobbiamo servirsene.

CAPITOLO OTTAVO.

Del modo di servirsi de gl' alimenti.

PRimieramente l'allimento è solido è liquido (di quest' ultimi se ne parlerà altrove) egli si digerisce facilmente ò difficilmente, secondo che i di lui principii sono più ò meno trà di loro uniti, e secondo che si trova composto di parti volatili, ò grosse. E gli è ancor più ò meno nutritivo secondo che abbonda più ò meno in parti oleaginose e balsamiche, disposte in consequenza ad aggrupparsi alle parti solide.

Ogni alimento ha per lo più un sapor particolare; in tal modo che questo

sto è grato ò ingrato secondo che apporta dell'auvantaggio, ò è contrario alla conservazione della macchina. Per mezzo del sapere si scuopre in parte i principii che sopravanzano ne gl' alimenti. In fatti i corpi in cui si trova per l'anelisi pochi sali, sono del tutto insipidi. Del resto i sapori che si distinguono facilmente sono al numero d'otto; cioè; l'amaro, l'acido, l'acre, il salso, l'acerbo, l'austero, il dolce, e l'oleoso.

L'amaro e prodotto dall'impressione de sali acri che sono in parte involti ne capilamenti de solfi; tal che non possono eccitar un sentimento d'acre, perchè perdono in parte la sua forza. Il mele coto, per esempio, diventa amaro, perchè le particelle di fuoco hanno sminuzzato in parte i capilamenti da solfi, che tenivano imprigionato quasi tutto il corpo dell'acre.

L'agro cagionato da gl' acidi, i quali per la sua punta aguzzata fanno un impressione viva, ed in consequenza una sensazione acuta tal è l'aceto, &c.

L'acre è prodotto come abbiamo detto degl' alkali, che urtano violentemente con la loro superficie scabrosa ed arricciata l'organo del gusto; Quest' attenua e sottilizza le parti grosse de liquori.

Il sal-

Il salso è cagionato come fù detto dal mischiamento dell'Acido, e dell' AlKali.

L'acerbo e l'austero sono prodotti dagl' acidi più fissi, mischiati con molte parti terrestri, il che fa che urtando fortemente contro delle papille della lingua, quando le parti terrestri s'inaffiano nel medesimo tempo delle umidità, le restringono, e cagionano un sentimento stitico.

Del resto il dolce non è cagionato se non dal acido involto dalli capilamenti de solfi; così resta solo à dire per dolcificar l'acrimonia dell'umori, ch'egl'è singolare ne gli affetti di petto, ma si dee auvertire di servirsi in questo caso di dolci che contengono sali fissi, come il Zucaro &c. poiche sono quasi tutti corrosivi.

L'ontuoso contiene finalmente poco sale, ma molte parti oleaginose, le quali guizzando sopra tutta l'estensione della lingua; questo tempera più d'ogn'altro l'acrimonia, e l'ardore degl'umori; così se ne dee usar moderatamente, perche impedisce l'attione del fermento dello stomaco.

Per vivere donque in sanità, fa di mestieri tratenersi fra le sponde della mediocrità, e di servirsi di questi per quanto ne richiede il bisogno della

mac-

macchina; non si dee però far dieta, poiche questa non conviene se non dagl'amalati, ed à coloro, che hanno un stomacho molto debole.

In quanto al uso immoderato di questi, egli si manifesta assai con i fastidiosi inconvenienti, ch'esso cagiona; egli rende le persone gravi, distrugge il dissolvente genera crudità, vertigini, ostruzioni, ed è generalmente la cagione di tutte le malattie, di cui il corpo humano è capace, secondo la disposizione delle sue parti liquide ò solide: non è dunque senza ragione se si, dice volgarmente che l'intemperanza è la nutrice de medici, e che la golosità ammazza più huomini che la spada.

Fra gli alimenti ve ne sono, che debbono esser apparecchiati come le carni; i pesci, &c; ed altri che si possono mangiar tali quali la natura ce li presenta, come i fruti ben maturi, &c. Diogene acusava ne suoi tempi gli vomini di pazzia, quando gli vedeva pregar i Dei per la conservazione della loro sanità (cosa, dicev' egli, ch'era nelle loro mani) e ch'usciti dalle preghiere andavano à dar l'eccesso alle crapule.

Circa l'ora di pigliar i allimenti, e de' parti che si hanno da far in un

gior-

giorno, l'appetito e la consuetudine ne debbono far il giudizio: fratanto si può dire, come il più sperimentato, che se ne dee far due ogni giorno, esaminiamo ora se si dee mangiar più nel tempo di pranso che della cena (*vel vice versa*) Ipocrate, Celso, e Galeno ribattono con solide ragioni, che il meglio è di mangiar più la sera, perche dicono, che la digestione degl' alimenti si fa meglio nel tempo, del sonno; e che nell'intervallo della cena al pranso si trova il doppio di tempo di quello del pranso alla cena; Autario, Avicena, e la scuola di Salerno sono d'un sentimento opposto, come si vede per questi due versi.

Ex magna cena stomacho fit maxima pœna,
Ut sit nocte levis, sit tibi cena brevis.

Esaminate queste opinioni trovo che, chi è d'un buon temperamento, ed integramente sano ne può pigliar egualmente, mentre che si trattenga, come abbiamo detto, tra le sponde della mediocrità. Ma in quanto al sopra più è ancor certissimo che è meglio per la sanità, di mangiar più nel tempo di pranso che della cena, principalmente per le persone d'una debole complessione.

In quanto alle ragioni di Galeno, &c. rispondiamo non essere vero che la digestione si faccia meglio nel tempo del sonno, poiche quando si fa dell'esercitio dopo il pasto, subito da qualche ora si sveglia l'appetito; il che ci manifesta, che si è filtrato novo fermento, e che non trovando alimenti per agir sopra di loro, agisce sopra della membrana interna del ventricolo. In oltre se si dorme doppo il pranso, non si ha quasi niente di fame alla cena; Dunque se non si ha fame alla cena, quanto più si dorme doppo il pranso, si dee conchiudere, ò che il dissolvente agisce ancor sopra degl' alimenti, ò che vi sono restate indigestioni, ch'inzuppano i sali del fermento, li quali non potendo far impressione, non si può aver il sentimento di fame, ò finalmente, che il dormire impedisce la separazione del detto mestruo dalla massa del sangue. Dunque non è vero che la digestione si faccia meglio e con maggior presteza nel tempo del sonno.

In somma quel che rende la cosa incontrastabile è l'esperienza, la quale ci fa veder manifestamente esser più salutevole di cenar legermente; Cardano dice haver veduto, & interrogato molta gente, che vissero cent'anni, i quali l' assicurorono che non mangiava-

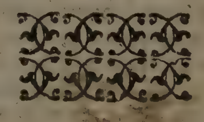
giavano che poco la sera: & in fatti si vede che coloro i quali si caricano lo stomaco d'alimenti, e che vanno principalmente à dormire subito cenato, patiscono molte incommodità; e la ragione è che acciò i Alimenti possano generare un buon chilo, debbono aver intieramente cambiato di forma; e perche sò ch'un corpo non può perder la sua forma; che per un nuovo ordinamento e configurazione delle sue parti; e che questo non può sopraggiongere alle parti di qual si voglia corpo; se non per mezzo d'un movimento tale, che gle le faccia trasmutar, di sito e di configurazione; vedo quanto sia necessario il non andar subito à letto doppo cena, e nel medesimo tempo la necessità che v'è di non caricarsi d'allimenti.

Del resto non bisogna, tanto come si può, dar nella varietà degl'allilimenti, se non si ha bisogno d'appettito, perche questo ci obliga a mangiar più di quel, che ci fa di bisogno.

Finalmente si dee star lontano da tutto ciò che può interrompere la digestione; come per esempio dal calore ed esercizio immoderato, crapule, &c. che dissipano e determinano i spiriti altrove; dal bere troppo dell'acqua, perche distrugge il dissolvente dello

ſtomaco; dall'uſo eccesſivo del vino, perche accreſce troppo il moto del ſangue e degli ſpiriti; dal dormire doppo il paſto &c. con procurare doppo eſſo di trattenerſi con amici ſopra coſe, che ſueglino lo ſpirito, e di far qualche pasſeggio, affinche accreſcendo ogni poco il movimento al ſangue, accreſca conſequentemente il calore, e per mezzo di queſto ſi ſeparino, e concorino i principii fermentativi, che ſi trovano nel ventricolo; e queſto è forſi ciò che diede occaſione di far queſto verſo.

Poſt cœnam ſtabis, aut paſſus mille meabis.



TRAT-

TRATTATO
DELL' ALLIMENTI
PARTE SECONDA.

Degl' Allimenti estratti dalli Animali, e prima della loro origine.

LA questione è di sapere se tutti gl'animali hanno la loro origine dall' Ova, ò dal semplice mischiamento de semi dell'un e dall'altro sesso, come l'hanno creduto gli Antichi. Ad ogni modo credo poter dire con giusta ragione, che le nuove scoperte anotomiche, che furono fatte coll'occasione di questo siano più che bastevoli per provare che tutti gl'animali hanno la loro origine dall'Ova: In fatti se non si ha carattere alcuno di feto nell'utero dall'animale avanti il coito; ch'esso non abbia ricevuto altro di nuovo ch'il seme, è manifesto che si dee conchiudere ò che il feto è portato per mezo di quest'umore tutto formato, e che non fa che pigliarvi accrescimento; ò che si forma nella cavità dell'utero per l'ordinamento, che sopragiugne al seme; ò finalmente che il seme lo fa venir d'altrove nell'utero.

 Il pri-

Il primo ſentimento ſembra autorizato dalla ſcoperta di molti piccioli animali che per mezo del microſcopio s'oſſervano nel ſeme. Con tutto ciò non ſi può aſſicurar che queſti piccioli animaleti, che s'oſſervano in eſſo ſiano tanti feti, perche come ſi movono, è certiſſimo che ſi dourebbe dir, che gia ſono animati, il che è contro la fede, la quale c'inſegna che Dio non crea l'Anima del feto umano ſe non nel ventre della madre. In oltre è ancor manifeſto che non ſi forma nella cavità dell'utero per il miſchiamento del ſeme del maſchio, con l'umore linfatico della femina, poiche oltre moltiſſime eſperienze contrarie, è apparente, che ſe queſti occupati per gl'Antichi eſaminaſero diligentemente l'utero degl'animali in diverſi tempi doppo il coito, vedrebbero con gran maraviglia, che niente ſi trova in eſſo, ſino al terzo giorno in circa doppo la concezione come fù oſſervato da molti autori moderni ne' conigli.

Conchiudiamo dunque che queſti feti ſono portati d'altrove nell'utero; e e perche non gli reſta altra comunicazione, cō le tube falopiane, e queſte gl' ovari, e che ſi ſcovrono nelle medeſime tube trenta ſei ore in circa doppo il coito de conigli, corpi ſimili, ma più

piccioli

piccioli di quelli che si trovano dopo tre giorni nell'utero, dobbiamo di nuovo conehiudere ch'esse altro non sono che semplici strade, che ricevono questi corpi dagl'ovari, e gli portano nella cavità dell'utero. Dobbiamo tanto più confermarci in questo sentimento, quanto più si considera che pigliato un'ovario d'un cadavere di femina, indi messo nell'acqua bolliente, tanto quanto sarebbe cuocer un ovo, levata la membrana commune si separano facilmente l'ova grosse l'une più dell'altre, tutte coperte d'una membrana propria. Non è il tutto mai s'osservano delle vescicole nelle tube dell'utero, che la membrana commune dell'ovario non mi paia squarciata; in cui finalmente s'osserva, che altretante si trovano le cicatrici, quanti sono i feti che quel animale ha dato fuori del suo corpo. Convinti dunque che i feti degl'animali hanno il loro principio dall'ova della femina, fecondati dal seme del maschio è evidente che lo stesso dee esser degli feti umani; perche se è vero, come non v'è dubbio, che l'Autore della natura operi sempre per le strade le più semplici, e le più degne d'un Dio, perche multiplicar le leggi, che ha stabilito per la propagazione della specie; e se quelle per cui trat-

tiene tutti gl'altri animali è bastevole per quella dell'vomo ? perche stabilirne altre che conspirano al medesimo effetto: Ma non è la sola ragione, che rende la cosa incontrastabile, vi sono ancor molte esperienze, che provano lo stesso. I primi Anotomici dell'Europa ci assicurano aver trovato molti feti in più cadaveri umani nelle tube dell'utero. I suoi vasi ombelicali, placenta, e tutti distintamente formati. Ma veniamo al nostro proposito.

Ancorche gl'alimenti, che si hanno dagli vegetabili, fossero bastevoli di trattenerci ben disposti, e che i primi vomini solo si cibassero d'essi; Non per ciò volsero tutti contentarsi di questa moderazione: ebbero non solo la crudeltà di rubare a gl'Animali il loro latte, ed ova, ma ogni volta più incrudeliti perseguitorono questi poveri animali sino nelle loro più segrete, e più profonde caverne, ad ucciderli, per saciarsi delle loro carni; in tal modo che i più volatili, ed i più coperti d'acqua, nemeno furono liberi dagli loro insulti. Divideremo dunque gl'animali che ci servono d'alimento in quatro classi, cioè in terrestri, in quadrupedi, in volatili, in anfibii, ed in acquatici.

Si può dir generalmente che gl'ani-

mali

mali terrestri nutriscono più d'ogn'altro, e che ci sominiſtrano un alimento più solido, che non è così facile in conseguenza a distruggersi. In quanto a gli volatili la maggior parte è più grata, e più deliziosa delli terrestri, ed in somma molto più facile alla digestione. I pesci finalmente sono di tutti gl'altri animali, più indigesti, i più humidi, ed i più freddi, per ciò si corrompono facilmente e nutriscono meno degl'altri. L'Anfibii hanno dell'acquatico, e del terrestre, e non v'è niente in questi di particolare. Del resto come tutti questi animali hanno differenti parti che non nutriscono egualmente, e che per lo più producono differenti effetti, perciò sarà molto utile il farne la descrizione.

La prima parte degl'animali che s'osserva e la carne muscolosa che nutrisce più d'ogni altra e che fa un miglior sugo; compone la maggior parte dell'animale. Questa cambia considerabilmente secondo la di lei età, il luogo in cui si trova, li alimenti di cui si serve, il sesso, e finalmente secondo il modo con cui si prepara per mangiarla.

Li animali che ancor lattano, hanno per l'ordinario la carne tenera, molle, umida, e viscosa; con tutto ciò ella si digerisce facilmente, e tiene libero il

ventre; quella poi degl' animali d'una mezzana età essendo più ferma produce un miglior alimento; ma quella degl'animali, che passano questo tempo, è arida, secca, e molto difficile a digerirsi. La differenza della loro carne, avuto risguardo al luogo è considerabile; perche secondo i differenti paesi, ella ha il più delle volte un sapore molto diverso. Li alimenti di cui gl'animali si cibano apportano ancor molto cambiamento alle loro carni. Ed in vero gl'abbitanti del mar settentrionale per mancamento di pastura ne loro campi, sonno costretti di nutrire i loro bovi &c. di pesci. Li medesimi ci assicurano, che le carni ed il late di quelli hanno tutto l'odor & il sapor del pesce. In quanto al sesso, come i maschi son d'un temperamento più caldo delle femine; per questo le loro carni sono più secche, meno umide, ed in consequenza proprie a produr un buon alimento.

La carne de Castrati, principalmente nella loro età giovenille, è molto più tenera è grata al gusto, più nutritiva, e più facile a digerirsi; la ragione si è che in questi ultimi si fa per lo più una perdita considerabile de principij balsamici della massa del sangue per le parti della generazione; quindi è che non faciendosi questo ne' primi essi

deo-

deono render le loro carni più ſuccoſe e d'un miglior ſapore. Ma come il noſtro ſtomaco mai digerirebbe la carne cruda perciò ſi fa bollire, ò arroſtire accioche ſi poſſa digerire. Si prepara ancor in molte maniere diverſe, che cambiano conſiderabilmente il ſuo ſapore. Ad ogni modo le carni a leſſo eſſendo più humide dell'altre, convengono aſſai più a quelli che ſono d'un temperamento ſecco, caldò, e bilioſo e che non hanno libero il ventre. L'aroſto all'incontro conviene più a chi è d'un temperamento pituitoſo che ſono ſoggetti a cattari, fluſioni, ed altre malatie della medeſima natura.

Doppo haver eſaminato la carne muſcoloſa dobbiamo paſſar alle viſcere.

Il fegato è chiamato da Latini *Iecur quod juxta cordis vires poteſtatem ſuam exerceat*. Egli è un colatoio fatto per purificar la maſſa del ſangue ſcaricandola dagl'umori bilioſi, che in eſſa vi ſi contengono; è per l'ordinario contrario all'Ipocondriaci melanconici, ed à coloro che patiſcono oſtruzioni di milza, d'utero &c. perche condenſa il ſangue per eſser molto difficile alla digeſtione, ed accreſce in queſto modo le oſtruzioni nel noſtro corpo. Non è poi il medeſimo fegato degl'animali, giovenili, poiche in queſti

egli è tenero, ed abbondante di ſugo. La milza è una viſcera, la quale ha quaſi le medeſime qualità del fegato. Niente di meno Paracelſo e molti altri dicono che la ſua decozione preparata con alteranti è un bon meſtruante.

Li rognoni ſono due filtri, che ſeparano la ſeroſità dal ſangue. Quelli degl'animali vecchi ſono un cativo alimento; ma quelli d'una età giovenile ſono d'un ſapor ſquiſito.

Il Cuore e chiamato da Latini *Cor, a currendo*, perche è in un continuo movimento. Veramente ſi può dire ch'egli ſia tra le viſcere il maggiore, poi che è il primo a vivere e l'ultimo à morire; la ſua carne dee eſser ben cotta per produr un buon chilo, altrimenti non e buona per la ſanità.

Li Polmoni ſono chiamati da molti antichi Filoſofi, *Cordis flabellum, & ventilabrum*, Il ventiglio del cuore: Egli è d'una ſoſtanza molle, umida, ſugolenta, leggiera, facile alla digeſtione, nutriſce aſſai, ed è un bon alimento.

Le glandole ſono quaſi tutte tenere, ſaporite, d'un buon ſugo, e fanno un buon chilo maſſime quando l'animale fù ſano e nutrito di buoni alimenti.

Li teſticoli ſono coſi domandati perche fanno teſtimonianza della virili-

tà,

tà, queste parti hanno un sapor molto forte ed ingrato negl'animali che non sono giovineli; ma in questi sono di delizioso sapore, e fanno buon chilo.

Li piedi, e le altre estremità le quali sono tutte composte di membrane ligamenti, tendini, vene, arterie, e cartilagini, generano un chilo viscoso, rinfrescante ed umentante, perche naturalmente sono difficili à digerirsi; e perciò si dee solo usar quelli de più teneri animali. La sostanza del cervello, ed il grasso sono insipidi disposti à produr un chilo viscoso, à provocar nausee, ed abbattere l'appetito.

Circa poi dell'ossa Monsieur Papin Inglese ha inventato in quest'ultimi tempi una machina in cui si fanno dissolvere, e si rendono in una spezie di brodo, ò di gelatina, che molto nutrisce. Questa è di rame, onde gli somministra principij fermentativi, che in poche ore gli fà perdere la di loro forma, il che non può far il calore in più giorni; la di cui esperienza pruova incontrastabilmente il fermento, dello stomaco. Il sangue degl'animali è alcune volte in uso, fra tanto si prepari in qual si voglia modo egl'è sempre difficile alla digestione. Il più in uso è quel di porco, di lepre e di alcuni altri animali; quel di porco è il miglio-

re,

re, dee esser ben preparato con aromati, e prenderne moderatamente.

Del resto molti pretendono che l'uso di cibarsi degl'Animali non è se non dal Diluvio; e che avanti di questo tempo vivevano agl'vomini di vegetabili. Onde provano il loro sentimento con quel che dice la Genesi, cap.1. che Iddio avanti del Diluvio aveva prescrito agl'vomini gli alimenti di cui dovevano cibarsi, e che non aveva fatto menzione della carne. In oltre lo confermano con l'autorità di molti santi Padri, Medici, e Filosofi. Ecco quel che ne dice Lucretio *Libro de rerum notabilium*.

Quæ sol atque imbres dederant, quod terra crearet
Spontè sua, satis id placabat pectora donum.
Glandiferas inter curabant corpora quercus.

E Ovidio nel Libro primo dalle sue Metamorfosi.

Immunis, rastroque intacta, nec ullis
Saucia vomeribus per se dabat omnia tellus,
Contentique cibis nullo cogente creatis,
Arbustos fœtus, monsanaque fragra legebant;
Cornaque, & in duris hærentia mora rubetis,

Et

Et quæ deciderant patula Iovis arbore glandes.

Æ nel Lib. 15.

At vetus illa ætas, cui fecimus aurea nomen,
Fœtibus arboreis, & humus quas educat herbis
Fortunata fuit; nec polluit ora cruore:
Tunc & aves tutæ movere, per aera pennas,
Et lepus impavidus mediis erravit in arvis,
Hæc sua crudelitas piscem suspenderat hamo.

Alcuni pretendono che gl'Alimenti che ci sominiſtrano gl'animali, ſiano dannoſi alla noſtra ſanità; è che l'Autore della natura non gl'hà fatti per ſervirſene in queſto modo; Perche dicono, che oltre le ſmoderate fermentazioni, che producendo in noi corrompono i noſtri umori, e caggionano molte malatie, che s'oſſerva ancor che coloro i quali ne uſano immoderatamente, diventano groſſolani, ſtupidi, ed aquiſtano quaſi una ſomiglianza di temperamento di quelli Animali, di cui ſi cibano, e finalmente che queſta è la ragione che altre volte v'erano vomini che non vivevano ſe non d'Animali che foſſero forti d'animo intrepidi acciò paſſaſſero le nobili qualità di queſti animali dentro di loro.

A

A questo rispondiamo che se si vedono nascere malattie dal uso immoderato degl'animali, questo esser l'errore di coloro, che ne usano senza moderazione; che per altro lo steiso auviene nell'uso immoderato de vegetabili, e che finalmente tra le piante eisservi molti veleni, il che non è sicuro che sia tra gl'animali? Dunque l'uso degl'animali conviene, con questa condizione che sia moderato tanto più che questo è un alimento, che molto nutrisce. E vero che se mai si fossimo serviti, di questi chè saressimo contenti degl'alimenti de vegetabili. In somma senza più filosofare sopra di questo; s'e la verità, che questo altro non sia ch'un abuso, egl'e talmente passato in uso per la consuetudine, ch'è diventato necessario.

Furono in un tempo alcuni Filosofi che con idee di chimera reputavano à gran misfato l'uccidere gl'animali, el cibarsi delle loro carni. Pitagora fù il primo ad intraprendere la diffesa della loro vita. Egli si credeva che dopo la morte d'un animale, la di lei anima passasse nel corpo d'un altro animale; onde posto il suo falso principio risguardava come scelerati coloro, che procuravano d'allongare la sua vita con la perdita di quella d'un altro.

Empe-

Empedocio, Porfirio, Plutarco, ed alcuni in Oriente furono e ſono ancor di queſto ſentimento; queſti quando vedono, che alcuni Chriſtiani ſi diſpongono ad uccidere qualche animale, corrono ſubito a briglia ſciolta avanti di loro a preſentarli danari per riſcattar la vita di quello.

Vi ſono anche molti popoli, i quali à ragione di ſuperſticioſe conſiderazioni non ardirebbero mangiar della carne di cert' animali; per eſempio in alcuni luogi dell'Indie ſi rendono al Bue onori divini; in tal modo, che merita tra di loro tanto gaſtigo colui che uccide un vomo come quello che percuote a morte queſto animale. Se foſſe permeſſo di far un miſchiamento delle coſe profane con le divine, direſſimo che Moiſe nell'antica legge difeſe gl'ebbrei di ſervirſi di certi animali ſalſi, e naturalmente graſſi, e peſſanti, temendo che queſte carni eſſendo indigeſte, non gli rendeſſe negligenti al culto divino &c. ma è aſsai ſtenderſi ſopra queſta materia, eſaminiamo più particolarmente gl' alimenti, che ci ſominiſtrano gl'animali;

CA-

CAPITOLO PRIMO.

Del Vitello.

LA carne di Vitello e l'altre sue parti deono elleggersi nel tempo, che egli è ancor da latte. Queste deono esser bianche, tenere, ben munite e di buon sapore. Convengono in ogni tempo, in ogn'età e temperamento, però più alle persone deboli, delicate, e che fanno poco esercizio, che à coloro che sono forti, robusti, e che sono in un continuo passeggio, a quali v'è necessario un alimento più solido e che più resista alla dissipazione di questo. Del resto s'è detto che dee elleggersi giovine perche all'ora le sue carni, e l'altre sue parti sono tenere, deliziose, e facili ad esser disciolte dal fermento dello stomaco; in vecce che di poi, come queste medesime parti diventano più solide, più secche, e più dure, per ciò non è poi maraviglia se resistono molto più al loro dissolvente. Bruierino ci racconta che i Romani lasciano lattare i loro vitelli circa sei mesi, e che nel mezzo di questo tempo usano ogni diligenza accioche non mangino erbaggi perche hanno per esperienza, che in questo modo le loro carnaggioni sono più delica-

licate, più ſane, e d'un miglior ſapore. In fatti queſti animali ſono d'una temperatura ſecca; Onde più che ſono nella loro prima età nutriti d'umidi alimenti, come il latte, tanto più le loro parti deono produr buoni effetti, poiche ſono più temperate.

Averroe loda tanto la carne di Vitello, che non fa difficoltà alcuna per dir che è migliore di quella del pollo. Avicena ci aſſicura che è molto ſalutevole; e finalmente Galeno dice che queſta aroſto ſi digeriſce facilmente e nutriſce aſſai. Ella è nutritiva, rinfreſcante, umentante, i polmoni ſono pettorali, perche contengono un ſugo oleaginoſo, e balſamico, diſpoſto ad aggrupparſi alle parti ſolide, intrigar i umori acri e mordaci, ed à moderar il loro ardore: di più tiene libero il ventre; rendendo gli eſcrementi, che ſi trovano nelle budella, più fluidi, e le ſtrade per cui deono paſſare più lubriche. Li buoni effetti del loro capo, e piedi, proviene da un ſugo mucilaginoſo che le medeſime parti contengone abbondantemente. Il graſſo di queſto animale è in uſo nelle pomade, maſſime quelle che è preſſo de rognoni; queſto con la di lui medola, è reſolutivo, dulcificante, mollificante, ed anodino. La materia di cui ſi ſerviamo

mo per rapigliare il late non è altro che una parte acida, che si trova nella cavità dello stomaco di questo picciol animale; questa sostanza non è se non il fermento del suo ventricolo, in cui sopravanza l'acido fisso.

Il Vitello da Latini, *Vitulus, a viridi ætate*, perche egl'è all'ora in una età verdeggiante.

CAPITOLO SECONDO.

Del Bue.

QUando il Vitello è arrivato nella sua maggior forza e grandezza, egli diventa Toro; ma se si è castrato e domato nel suo dovuto tempo all'ora si chiama Bue, cresce più, e diventa più grasso, ma resta più debole, di questi ve ne sono generalmente due spezie, cioè de i domestici, e de i salvatici; di questi ultimi ve ne sono altra spezie, che sono tutte in uso tra gl'alimenti, ma non in questi paesi. Egli si dee ellegere tanto giovine che si può, grasso, tenero, e nutrito di buoni alimenti. La vacca, come ad'ognuno è noto, e la femina del Toro; le carni di questi due animali non sono così salutevoli, ne sì grate come quelle del Bue. Plinio dice che le Vacche non vivono più di quindici anni, e che

la ſua maggior forza è nelli cinque.

Queſti animali ſono differenti, ſecondo la diverſa configurazione d'alcune ſue parti &c. Alvarezio ci aſſicura, che in certi paeſi ſi trovano delle Vacche d'un colore molto bianco, che nõ hanno corna, ma che hanno l'orecchie longe e pendenti, e che le medeſime ſono groſſe come un Cammello.

In Affrica le Vacche ſono coſi picciole, che a pena hanno la grandezza de i noſtri vitelli; ma in ricompenſazione ſono fortiſſime e molto laborioſe. Alcuni vogliono che nell'Arabia abbino le corna ſimili in longezza a quelli del Cervo, ed altre un ſol corno nel mezo della fronte.

Li Bovi nel Settentrione verſo l'America ſono ſcrignuti; diceſi inoltre che nella Provincia di Bengala ſiano della groſſezza d'un Elefante. Il Bue genera un buon chilo, ed un buon ſugo nutritivo; il quale s'aggrappa talmente alle parti, che attaccato non ſi ſepara ſe non difficilmente.

Il Bue in Latino, *Bos, quod homines laboribus, & carnibus ſuis paſcat.*

La Vacca piena ſi chiama da' Latini, *Forda, a ferendo*, come ſi vede in queſti verſo d'Ovidio.

Forda feres Bos eſt, fæcundaque dicta ferendo.

C A-

CAPITOLO TERZO.

Del Porco.

QUesto è un animale noto che quasi sempre si trova nel fango, e nella lordura; niẽte di meno la sua carne come anche le altre sue parti, sono di un sapore molto grato, e servono considerabilmente fra gl'alimenti. Eli si dee ellegere ne troppo vecchio ne troppo giovine, che sia grosso, grasso è tenero, e che sia stato nutrito di buoni alimenti; come di giande, di fave, rape, &c. Quando ha circa un anno di tempo si castra, e doppo questo vien chiamato da Latini, *Maialis*; le sue carni deventano più grasse, e d'un miglior sapore.

La sua femina chiamata da Latini, *Porca seu Scropha*, ella non è troppo in uso frà gl'Alimenti, perche cagiona varie incommodità, come affetti isterici, &c. In quanto al porcello da latte, molti essendo arosto se le mangiano con un gran piacere; ma però quel di cui abbiamo parlato, è più convenevole per la salute; la ragione è che questo animale essendo d'un temperamento umido, come nella sua mezana età la fermentazione del sangue, e consequentemente il calore si

trova

trova più forte e più mordace, perciò si discaciano in iensibilmente quelle umidità superflue, e gl'umori viscosi che possono danneggiar la nostra salute. Questo è un animal goloso, che non apporta che disordini ne i luoghi, in cui si trova, si che non apporta alcun auvantaggio se non e morto. Cosi paragona con ragione agl' avari che non pensano se non ad accumular continuamente a spese altrui, e che non fanno del bene che doppo la loro morte, perche all'ora sono costreti di lasciare quel, che non poterono portar seco. Se questo animale è molto in uso in alcuni paesi, è certissimo ch'egli non l'è del tutto in molti altri. Gia abbiamo detto che fù vietato agl' ebbrei di mangiarne. Cosi gl'-Arabi, i Mahometani, i Mauri, i Tartari, & molti altri seguitano ancor questo metodo di vivere.

Il lardo vecchio è maraviglioso nelle pustule delle pettecchie e nell'occasioni in cui si ha di bisogno di mondare detergere e consolidar le piaghe il di lui sterco applicato esteriormente, e resolutivo, e giova molto nella squinanzia, e nella rogna invecchiata. La bille contenuta nella vesicola felea fa nascere i capelli, e guarisce l'ulcerazione dell' orecchie.

Da Latini e chiamato *Porcus*, quasi *Spurchus*, perche e sempre imbratato di fango.

CAPITOLO QUARTO.

Del Porco Cinghiale.

IL Cinghiale è chiamato Porco Salvatico per che hà la figura e la grossezza d'un Porco domestico, e perche abbita ne boschi. Egl'è più feroce, agile, ed ha il pello più arricciato e più rude. Plinio riferisce che in Candia, in Affrica, e nell'Indie non se ne trova. Teofrasto dice all'incontro che ve nè un gran numero nell' Egitto. Eliano osserva che in Macedonia non si sente da questi alcuna voce. E finalmente se ne trovano in più luoghi che portano due corna sopra della testa.

Questi animali si copulano nel cominciamento dell'inverno e dimorano insieme ordinariamente lo spazio di trenta giorni, e portando per tre mesi i di lui fetti, gli partorisce nel principio della Primavera. Ma quando poi il maschio si trova ne calori dell'estate all'ora il pelo del suo capo diventa crespo fuori di modo, e spumante fa un spaventoso rumore con i denti. Inoltre dicesi che quando que-

questo animale è stato qualche tempo senza render le Orine, che egli non può più correre per la quantità delle Orine, che s'accumulano nella di lui vesica, in tal modo che gl'è impossibile di salvarsi la vita con la fuga se in questo mentre qualche caciatore viene à piombarlo.

Plinio racconta ancora che Servilio Rullo fù il primo a metter in uso fra i Romani la carne di questo animale. Con tutto ciò si dee osservare che la carne di qualsivoglia Cignale non è egualmente buona. Ed in vero coloro, che sono rinchiusi ne Parchi non sono cosi squisiti come quelli che corrono in qua ed in la per la campagna.

Questo è d'un temperamento molto men umido del porco domestico, à causa dell'esercitio e degli differenti alimenti, di cui si nutrisce; per ciò la sua carna e più purgata; più grata al gusto, e più facile a digerirsi. Questa carne nutrisce assai, perche ella contiene sughi oleaginosi e balsamici; ma ella non porta alcun auvantaggio alle persone robuste, e di travaglio, perche essendo molto unita, ha bisogno d'un buon stomaco per poterla digerire.

Inoltre come le persone abbituate a un gran esercizio del corpo, perdono della loro propria sostanza; non è ma-

raviglia se gli è necessario un alimento di maggior solidità, affinche resti lungo tempo attaccato alle parti.

S'osserva ancor in questo animale, che egli ha per sua diffesa due denti, longhi, grossi, taglienti, duri, agguzzati, e forti. Dopo la sua morte si pigliano questi denti, e se ne fanno denti da puttini. Per altro sono ancor in uso nella medicina se si rendono in polvere sotilissima. Provocano i sudori, e l'Orine, sono asorbenti e temperano l'acrimonia degl'umori, guariscono lo sputo di sangue da dieci grana sino a quaranta. Le parti della generazione di questo animale eccitano gl'ardori di Venere presi interiormente. Li di lui escrementi applicati esteriormente, risolvono le scrofole. Il Cignale da Latini, *Aper, quod asperis versetur in locis*.

CAPITOLO QUINTO.

Del Agnello.

Si dee elleggere tenero, ben nutrito, e d'una carne delicata; e questi si mangiano più tosto nella primavera che in ogn'altro tempo.

L'Agnello è d'un temperamento umido, per questo la sua carne: essendo visco-

viſcoſa, è groſſolana, produce anco umori della medeſima natura. Egli mollifica, è refrigerante, proprio in conſequenza a produr un ſugo diſpoſto ad adolcir i ſali acri dalla maſſa del ſangue.

Più egli creſce, meno contiene di queſto ſugo viſcoſo, perche approporzione ch'auvanzza in età la fermentazione de ſuoi liquori, ſpoglia la maſſa di quelle umidità craſſe. Alcuni dicono che il fiele di queſto animale, pigliato in qualche liquore appropriato guariſce il mal caduco.

La preſſura che ſi trova nella cavità del ventricolo del'Agnello ſerve per condenſar il latte, cioè far ſeparare la parte butiroſa dalla ſeroſa.

L'Agnello da Latini, *Agnus caſtus*, perche l'altre volte era una offerta, molto propria ad eſſer immolata; *vel Agnus, tantum, ex eo quod matrem ſuam præ ceteris animantibus agnoſcat.*

CAPITOLO SESTO.

Del Caſtrato.

LA carne, e le altre parti di queſto animale deono ſcieglierſi che ſiano di tenera età, mezanamente graſſe, tenere, che ſiano ſtate nutrite di buoni

alimenti, ed allevate in un aria secca e pura; in questa maniera convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Quando l'Agnello è provenuto a una certa grandeza, si castra, e di poi è chiamato Castrato. Se non si castrasse, sarebbe chiamato ariete ò montone. La pecora è la di lui femina. Aristotile dice che questi animali sono deboli e fiachi, e disposti ad altretante malatie che si trovano gli huomini.

In quanto alla carne di Castrato, ella è più stimata in Francia, che ne i nostri paesi, perche è più tenera, senza alcun odore, e d'un grato sapore.

Aristotile ci assicura auer osservato che la Capra non viveva più di dieci anni, e che per l'ordinario non arrivava a questo tempo; con tuttociò si può dire ch'essa vive più ò meno secondo il Paese, in cui si trova; In fatti Alberto riferisce, che in alcuni luoghi secchi, e vicini al mare, che vive sin' à venti anni. Questi animali sono differenti, secondo i diversi luoghi, in cui si trovano. Le Capre in Egitto sono più grosse che in Grecia. In Ethiopia sono spogliate di Lana; ma hanno certi peli arricciati, come li Camelli. In certi luoghi questi animali hanno code così grosse e pesanti, che a pena possono moversi. H. Boetio riferisce che in un

certo

certo paese della Scozia sono di color giallo, e che hanno i denti di color d'oro. In Affrica nascono con le corna, e nel Ponte mai ne portano.

Il Castrato da Latini, *Vervex, ab inversiti ademptisque testibus.*

CAPITOLO SETTIMO.

Del Capretto.

EGli dee elleggersi molto giovine, cioè che latti ancora, che non abbia ancor mangiato dell' herba. Si dee ancor essaminar se la sua madre non ha alcun male, e s'è ben nutrita. All'ora nutrisce molto, si digerisce facilmente; e tiene libero il ventre.

Conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il di lui uso giova molto a gli covalescenti. Più egl'è giovine, più abbonda in sughi oleaginosi e balsamici, che lo rendono nutritivo, e proprio a produrre tutti questi buoni effetti. La morsicatura delle capre è molto dannosa all'erbe; In oltre si dice che l'albero dell' Olive dopo esser stato qualche poco roso da questo animale, ch'egli diventa sterile, e che per questo non s'immolava la Capra da Pagani à Minerva. Si dice ancora, che quando ella mangia del Basilico,

diventa rabbiosa, e che more quando beve dell'acqua in cui le foglie di lauro vi furono dentro per qualche tempo.

Lo sterco di Capra contiene molti sali acri volatili, i quali lo rendono resolutivo, detersivo, dissecativo, digestivo, proprio per levar lo ostrutioni delle viscere, e distruggere la pietra ne rognoni; ed esteriormente per risolvere i umori cagionati dall'inzuppamento della linfa. Il sangue di becco secato al sole; provoca i sudori, i mestrui, e le Orine; ed è ottimo nell'infiammazione de polmoni, dopo alcune cavate di sangue sino a trenta sei grana. Il Capreto da' lattini *hædus ab edendo*.

CAPITOLO OTTAVO.

Del Capriolo o Sia becco Salvatico.

QUesto dee elleggersi tenero, di età giovenille, e che sia grasso. Il becco salvatico quando e giovine, è chiamato da latini, Capreolus, e di poi, Capreus egli rassomiglia al Cervo; contuttocio non è così grosso ne così grande; ha la voce debole, ma alcuni dicono che in ricompensa ha la vista così fina che vede nella notte come nel giorno. Egli è poltrone, timido

do è sempre trema alla vista di qualche oggetto; perche non sà, ò non ardisce servirsi delle sue corna per diffendersi dall' insulti delli altr' animali; in tal maniera che tutta la sua bravura consiste nel fugire, ed in questo egli è molto agile, è corre con gran intrepidità. Egli ha ancor una così stretta famigliarità con le perdici, che per lo più si nutrice insieme: ma ciò che si dee osservare, è che quando la femmina di questo animale ha perduto il suo marito, ella se ne va cercar un altro in qualche parte; e subito trovato, lo conduce nel luogo ove abbitava con il suo perduto maschio: ma quando il maschio ha perso la femmina, subito lascia il luogo in cui dimorava, e se ne ritorna al suo primo allogiamento. Questi animali abbondano nei boschi, e sopra le montagne; e si cacciano nel'istessa maniera che si pigliano i Cervi.

Le loro carnagioni nutriscon assai, si digeriscono facilmente, perche questi animali ~~sono~~ quasi sempre, il che fà che i loro pori sono sempre aperti, e che lasciano continuamente traspirare le umidità crasse e viscose; e che si attenua e sottiliza la linfa; e che si rendono volatili i sali che devono servir in parte alla nutrizione delle carni: Intanto quando e poi vecchio, come la gran

traſpirazione ha fatto diſſipar una parte dell' umidità, e conſumar le parti volatili, per queſtto le carni reſtono aride ſecche, e difficili alla digeſtione.

Il fiele di queſto animale ſerve molto nel tinnito d'orecchio, ne dolori dei denti, e finalmente per levar via le macchie della facia, e le concrezioni che ſi fanno negli umori del' occhio.

CAPITOLO NONO.

Del Daino.

Il Daino è una ſpezie di Becco ſalvatico ſimile al capriolo; ſono queſte due ſpezie quaſi ſimili, ma il Daino è alquanto maggiore, e di pello maculato; ogni anno cambia le corna. La ſua coda e longa ſino a terra, la ſua femmina è alcune volte del tutto bianca; e ſarebbe difficile diſtin guerla dalla capra ſe il ſuo pello non ſoſse corto fuor di modo. Egl' e naturalmente timido, martiale lo fà lamentarſi in queſto modo.

Dente timetur Aper, deffendunt cornua cervum imbelles Damæ, quid niſi præda ſumus?

Molti ſtimano poco la carne dei ſalvatici, perche pretendono che produ-

ca

ca umori grossi e terrestri; ma però quella d'un daino di tenera età, oltre ch'e d'un grato sapore, ella è ancora molto salutare, quasi simile in qualità al Capriolo.

CAPITOLO DECIMO.

Del Cervo.

SI Dee sciegliier giovinetto, e se si può che sia ancor allattato, cha sia grasso, tenero, e ben nutrito Conviene in ogni tempo alli giovani biliosi, che hanno un stomaco forte e robusto; ma gli vecchi e li melancolici devono astenersene.

Il Cervo e un grand'animale ha quatro piedi, che abbita ne boschi. Egl'è vivace, e leggiero, ed ha per sua diffesa due gran corni ramosi, onde gli cadono ogn'anno nella primavera. Questo animale hà poco coraggio; contuttociò va sempre cercando i serpenti nelle loro caverne per mangiarli, onde gli dichiara continuamente la guerra. Alcuni pratendono che viva più secoli, perche si trovò doppo qualche secolo che fu morto Cesare un cervo con una collana, al collo di cui v'era questa incrizione: noli me tangere, quia Cesaris sum.

In ſcotia queſti animali ſono molto graſſi, e groſſi; ed in cosi gran numeeo, che gli vomini ſono conſtreti di accumularſi di tanto intanto per andarli uccidere. Nella nova meſica i Cervi hanno le code ben fornite di pelli, e ſono così forti, che un giorno un Capitano ſpagnolo gli fece tirrare la ſua carrozza in Pariggi il Cervo è un animale molto laſcivo, e quando egli ſi trova ne' calori de ſtate ha un odor ingrato. Per altro ſe ſi caſtra qualche tempo dopò il ſuo naſcimento, oltre che di poi le ſue carnagioni ſono piu delizioſe e grate al guſto, queſte ſono ancora piu temperate, è piu facili da digerirſi. La Cerva è la femmina del Cervo, ella per l'ordinario non porta i corni, ed ha la voce più debole.

Tutti convengono che il Cervo in tempo di ſtate, e principalmente nel meſe d'Agoſto, è di un ſapore piu ſquſito che nel verno, a ragione de frutti che mangia in queſta ſtagione, i quali lo ingraſſano conſiderabilmente Contuttociò alcuni ſtimano che non ſi dee uſar la carne del Cervo in tempo di ſtate, perche all'ora mangia vipere, ſerpenti che credono velenoſi, come ſe il Cervo non ne mangiaſſe in ogn i tempo del anno. Ma perche credere che queſti animali ſiano dannoſi pre-

presi interiormente, poiche vediamo giornalmente persone cibarsi di vipere le quali in vecce d'incommodarle, ne provano buoni effetti è vero che la morsichera dalla vipera, e del serpente e per lo piu mortale, perche questi animali lanciano con gran furore in qualche venula ò arteriola un sugo acido fisso, che coagula in poco tempo una parte del sangue, il qual sangue essendo portato nei polmoni fa ostaccolo à se stesso, e ne impedise la circolazione; nell' istessa maniera che accade se si spinge in qualche vena un liquore in cui vi sia un acido fisso, si vede qualche tempo dopo morir l'animale, in cui fù fatta questa operazione. In tanto non dee seguirne lo stesso se si piglia l'aceto per boca, perche in questa occasione si mescola con altri alimenti, i quali intrigano considerabilmente le loro punte; si che non si trova più disposto à condensarlo come prima.

Aggiongiamo a questo che vi sono molti animali che mangiano delle piante velenose, e de piu forti purganti senza che noi, cibandosi de medesimi, restiamo avelenati, ne purgati: per esempio, lo stornello mangia la cicuta che è un veleno, la quaglia l'elleboro &c. Dunque si dee conchiu-

dere che, come i purganti ed i veleni non sono tali se non perche le loro parti insensibili hanno una certa figura, & un certo ordinamento, ch' essi non saranno più ne purganti, ne veleni subito che aurano perso la sua figura ed il suo ordinamento.

Plino racconta aver conosciuto Dame che giornalmeute si cibavano della carne del Cervo per preservasi dalla febre, e questo forse perche credevano che questo animale non fosse mai travagliato da questa malatia. Altri pretendono che mangiando di queste carni si viva longamente, perche questo animale vive alcuni secoli: ma queste false imaginazioni anno così poco fondamento che si distruggono da se stesse.

Le corna del Cervo recenti, e tenerelle, servono assai; fra gl' alimenti; di questi se ne potrebbe far la gelatina di corno di Cervo; ma è piu in uso la raschiatura de vecchi che si fa bollire in una quantità suficiente d'acqua sin'che il liquore abbia acquistato una consistenza di gelatina: dopò questo si feltra, premendo fortemente la fecciola; di poi si batte un bianco di ovo con del vino bianco e del sugo di citrone; si mescola ancor un poco di zuccharo, e di canella; si fa bollir il tutto leger-

men-

mente, dopo per chiarirla si feltra di nuovo, e si lasica in riposo.

Questa gelabina è molto nutritiva, propria à ristorar li convalescenti, à fortificare lo stomaco à resistere alla malignità degli umori, giova ancor molto nelle diarree nel vomito, nello sputo di sangue, e finalmente ottima nelle disenterie.

La medola e il grasso del Cervo applicata esteriormente, giovano molto nelle flussioni, è nelle paralisi. Il di lui sangue, ridotto in polvere, dopo averlo fatto secchare, è risolutivo, provoca i sudori ed è ottimo nell' infiammazione de polmoni sin ad una drãma.

CAPITOLO UNDECIMO.

Della Lepre.

SI dee elleggere givine. Conviene principalmente in tempo di verno alli giovani d'un temperemento sanguineo. All' incontro è molto dannosa negli ipocondriaci perche essi hanno i loro liquidi viscosi, e terrestri.

Questo animale hà l'udito così delicato, che sente al minimo rumore che si facia all' intorno di lui. Egl'e unico che abbia pelli nella bocca e sotto dei piedi. Abbita nei boschi, si nutrisce

d'er

d'erbe, e quando vi è molta neve rode la scorza degl' alboreti. Bargeus descrive il suo modo di vivere.

Decerpunt læti turgentia gramina campi, & culmos segetum, & fibras tellure repostas herbarum, & lento morsus in cortice figunt. Arboris, atque udos attondent undique libros; nec parcunt strato pomorum, aut glandis acervo, aut viciæ, aut milio, aut procere, frondibus ulmi, Precipuè grata sylvestria gramina menta Quaque colunt riguas inculta sysimbria valles, & vaga serpilla, & pulegi nobile gramen percipiunt.

La lepre dorme con gli occhi aperti, perche la di lei palpebra superiore e troppo picciola per coprir tutto l'occhio. Ella vive per l'ordinario insino a dieci anni, e si trova quasi in ogni paese; se ne vedono di diversi colori, cioè di nere, di celesti, e di gialle dorate.

Nelli paesi fredi settentrionali, come nella Moscovia, nella Littuania, e nella Polonia ve ne sono delle bianche in quantita, sono in certi luoghi più grandi, più grosse e più grasse, secondo che trovano più o meno mangiare, finalmente se ne vedono alcune con le corna.

Li ebrei non mangiano della carne di

di lepre; perche non essendo convenevole per la sanità per cio li fu vietata: in fatti quando non è giovine, come è per altro di un temperamento secco e melancolico e manifesto che più che sarà vecchia, e più la sua carne sarà tenace, e difficile alla digestione.

Per questo è stimata sino a sei mesi; ma doppo non se ne fa più gran conto. Quelle, che si trovano in luoghi umidi, non sono così buone come quelle, che vengono nelle pianure ò nelle montagne, perche queste si nutriscono d'erbe aromatiche, che le rendono d'un sapore squisito. V'è ancor da osservare che la lepre è migliore nel verno, perche il fredo mortifica ed intenerisce le sue carni.

E come vi sono alcuni che assicurano che l'uso della carne di lepre rende la pelle della facia fiorita e d'un color vermiglio; ciò diede occasione a martiale di far il seguente epigrama: *Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis, formosus septem, marce diebus eris. Si non derides, si verum, lux meatu narras, edisti nunquam, Gellia, su leporem.*

Del resto il suo grasso facilita la digestione applicato esteriormente; è supurante. La materia caseosa che si trova aderente al fondo dello stomaco della lepre facilita il primo, ed il secon-

condo parto, e provoca gli ardori di venere.

CAPITOLO DVODECIMO.

Del Coniglio.

EGli si dee elleggere tenero, grasso, ben nutrito, e che non sia ne troppo giovine ne troppo vecchio, è migliore e più sqisito in tempo di verno, ch' in tempo di state, perche all'-ora lasua carne è più tenera, e più mollificata.

Conviene in ogn' età, ed in ogni temperamento, mentre che abbia queste qualita, e che se ne usi moderatamente. Le femine di questi animali, come ancho quelle delle lepri, sono sempre dispofte a esser di nuovo secondate ancorche siano di gia piene. Sono dannosi ne paesi in cui abbondano questi animali, poiche non ve niente che cresca sopra della terra che non ne mangino, e che non ne distruggino una parte.

Questi sono domestici ò salvatici, i salvatici sono i più deliziosi ed i più grati al gusto, non solo perche sono quasi sempre in moto ma anco perche si nutriscono di vegetabili aromatici. Questi sono molto trà di loro differenti

ti per il colore, gli uni sono bianchi, gli altri neri, gialli &c. Il grasso del coniglio è in uso nella medicina; quello è risolutivo, e proprio in tntti gli affetti del genere nervoso.

Il coniglio da latini, Cuniculus, perche volendo entrar sotto terra forma una spezie di tana, chiamata ancor, Cuniculus; cioche diede luogo a martiale di far i versi seguenti: *Gaudet in effossis habitare cuniculus antris, monstravit tacitas hostibus ille vias.*

CAPITOLO DECIMO III.

Del Latte.

IL Latte e differente secondo la natura del animale che lo produce, secondo l'età di quello, gli alimenti di cui fù nutrito, e secondo le diverse stagioni dell' anno. Dee elleggersi bianco, d'una mezzana consistenza, d'un bon odore, d'un sapore che non sia aspro, amaro, agro ò salso. Finalmente si dee sciegliere recente, che sia d'un animale ne troppo giovine ne troppo vecchio, che sia sano, grasso, e che sii stato nutrito di buoni alimenti.

Egli sopravanza in parti acquose e sulfuree, contiene molti sali acidi impriggionati negli di loro capilamenti,

e qualche poco di terra. Conviene in ogni tempo, nei giovani d'un temperemente ſanguineo; ma non nè vecchi, ed in coloro di un temperamento bilioſo, e flemmatico.

Le grandi utilità che il latte ci, apporta, non ſolamente come alimento, ma ancora come rimedio, fanno aſſai connoſcere la ſtima che dobbiamo farne.

Il Latte è compoſto di tre differenti ſoſtanze, d'una butiroſa, caſeoſa, e d'un' altra ſeroſa; tanto che il latte è nel ſuo ſtato naturale, eſſe ſono talmente confuſe, che non ſi poſſono diſtinguere; ma per poca alterazione ch' eſſo abbia ricevuto ſubito ſi fà, per così dire, da ſe ſteſſa l'analiſi mecanica delle ſue parti; come di poi ne parleremo più particolarmente.

Li buoni effetti che produce il latte provengono dagli principii oliaginoſi; e balſamici, de qualli abbonda, e queſti rendono queſto alimento molto dulcificante, diſpoſte a nutrire, e riſtabilire gli eſtenuati e macilenti, e finalmente molto convenevole nelle malatie cagionate da umori acri e mordaci.

Contuttociò i febbricitanti non poſſono comportarlo, perche s' innacidiſce ſubito per mezo del loro particolar

fer-

fermento, dello ſtomaco, onde eſſendo portato nel ſangue come gl' accreſce la fermentazione, dee in conſequenza accreſcerli la febre.

Segue ancor lo ſteſſo quando ſi trovano nello ſtomaco materie acide ancor che non vi ſia febre. Non conviene in oltre à coloro che ſono ſoggetti alle oſtruzioni, perche contenendo molti principij capilamentoſi, come non ponno che far perder del moto alla maſſa del ſangue, e darli della conſiſtenza, è manifeſto che all'ora non ſerve ſe non ad accreſcerli il male.

Il Latte è differente, ſecondo i diverſi animali, da cui la ſua origine; per queſto il latte di un certo animale ſpeſſe volte zè più convenevole, che quello d'un altro, in certi temperamenti ed in certe malatie, perche abbonda ſecondo l'animale più ò meno da parti butiroſe, caſeoſe ò acquoſe.

Il Latte di Donna è ſpeſſe volte impiegato in medicina. Egli contiene una mezana quantità di parti butiroſe, e caſeoſe, con molte parti d'acqua, è molto temperato, ed è convenevole negli etici, e puo moderar i dolori della podagra. Inoltre come fù primieramente deſtinato per la noſtra nutrizione, da queſto ſi puo giudicare che dee aver maggior convenienza con il no-

ſtro natural temperamento, e che dee produr ne noſtri corpi effetti migliori di ogni altro, come l'eſperienza ce lo dimoſtra.

Quello della aſina raſſomiglia aſſai per la di lui conſiſtenza; e virtù a quello della. Donna. egli è molto in uſo nella tiſi & in altre malatie di petto.

Quollo di Capra contiene molto meno di parti d'acqua. Si condenza facilmente, conviene più d'ogni altro alle perſone d'un temperamento umido. Egli è un poco aſtringente, perche la capra mangia ordinariamente delle piante aſtringenti, che danno allo ſteſſo latte le medeſime qualità.

Il Latte di pecora hà ancor meno flemme di quello di capra; ma molte parti caſeoſe e butiroſe, che lo rendono più denſo; per queſto dee eſſer raramente in uſo.

Quello di Vacca è il più in uſo tra gli alimenti; Egli nutriſce molto ed è d'un più grato ſapore. Il latte d'ogni animale è piu ò meno ſalutevole, ſecondo le differenti ſtagioni. Nella prima vera e nel'eſtate è più flemmatico, meno denſo, più facile alla digeſtione che in ogn'altro tempo: perche all'ora l'animale vive di alimenti più umidi e più ſuccoſi. Il medeſimo ſi dee intender dell'età differente dell'anima-

male, in fatti quando l'animale è nel suo vigore, il suo latte è più perfetto, e si digerisce più facilmente; perche quando è giovine il latte resta troppo crudo e seroso; e quando è vecchio, troppo spogliato di parti spiritose è balsamiche.

Si prepara il latte e principalmente quello di vacca, in più maniere per renderlo più gratto al gusto. Si lascia in riposo per qalche tempo; di poi si piglia il fior di latte che si trova al disopra d' esso, e si percuote per renderlo raro, tenue, e facile alla digestione, si può anche coagulare in più maniere, ma la più commune è di mescolarvi un poco di presura, ò qualche altra materia acida. Così doppo la coagulazione si separa, e si racoglie insieme tutto il sero del latte, il quale e rinfrescante, e molto umettante.

CAPITOLO DECIMO IV.

Del Butiro.

TAnti sono i butiri differenti, quanto sono diversi tra di luoro i latti degli animali. Quello di vacca è più in uso. Si dee elleggere recente, di un sapore dolce ed agradevole. Conviene in ogni tempo, età e temperamento,

to, il butiro è in uſo in ogni luogo, gli olandeſi, ed li popoli ſettentrionali ſe ne ſervono più d'ogn'altro; ed è per queſto che hanno la pelle molto freſca e vermiglia.

Più egli è recente, più è grato e ſalutevole: e queſto perche i di lui principii oliaginoſi e ſalini ſono all'ora più uniti inſieme. Quando all'incontro è qualche tempo che è fatto, l'aria vi depone delle ſue parti ſaline e fermentative, le quali concorrendo con quelle del butiro ſminuzzano le parti capilamentoſe, e ſi eſtricano i ſali acri che erano imprigionati dentro di quelle.

Per impedir queſta fermentatione ſi laſcia per l'ordinario dentro dell'acqua, per levarlo in parte dagli inſulti dell'aria, ò ſi ſala, per chiuderli col ſal comune i pori accioche l'aria non poſſa più deporvi quelle parti fermentative ch'egli contiene. I buoni effetti che il butiro produce, ſi deono attribuire alle parti oliaginoſe e balſamice, proprie a nutrire le parti ſolide, aggrappandoſi agli interſtizi delle medeſime, a dolcificar la maſſa del ſangue.

Quando s'uſa in eceſſo all'ora toglie l'appetito perche le parti capilamnetoſe involgano i ſali che cō la loro impreſ-

ſio-

ſione lo cagionano; provocano vomiti, perche lubricano talmēte la membrana interna del ventricolo, che chiudono i pori, per cui i ſpiriti animali ſi portano nella cavità del ventricolo per concorere alla digeſtione d'onde ne ſegue che deono raccoglierſi in quantità ſufficiente negli interſtizi delle fibre carnoſe del ventricolo, e facendole operare, deono in conſequenza far fare un forte moto anteperiſtaltico in che conſiſte il vomito; ſe poi i ſpiriti animali hanno ancor qualche paſſaggio all'ora ſi farà una qualche picciola contrazione, e cagionerano ſolo nauſee. Si oſſerva finalmente che l'uſo immoderato del butiro, ſcalda molto i biliosi, e queſto nò per altro ſe nò perche genera una magior quantità di bille, la quale nò potendoſi tutta ſeparare, reſta una parte nel ſangue; e come è molto acre percio ella ſminuzza la maſſa dal ſangue, e fa che ſi ſtrica una magior quantità di principii fermentativi, i quali fermentando caggionano un magior calore.

CAPITOLO DECIMO V.

Del Formaggio.

QUesto è differente secondo la diversità del latte di cui fù fatto; secondo che fù preparato; che è più o meno recente; e secondo il suo odore, sapore e qualità. Si dee elleggere, ognuno nel suo genere, ne troppo recente ne troppo vecchio; che sia mezzanamente densso e salso; e finalmente d'un buon sapore, e d' un grato odore.

Nutrisce molto; facilità la digestione, produce molti altri buoni effetti, essendo pigliato in una dovuta quantità; come si vede per questo verso, che passa per proverbio.

Caseus ille bonus, quem dat avara manus

Egli conviene in ogni tempo, alli giovani che fanno continuamente essercizio del suo corpo, e che hanno un bon stomaco. Ma gli vecchi, le persone delicate che se la passano oziosamente, e che sono soggètti alla pietra, deono astenersene, ò usarne con sobrietà.

Il formaggio non è altro che la parte solfurea del latte separata dal sero, ed in-

indurato per mezzo del calore; questa e la parte la più crassa del latte strettamente unita insieme; egli facilita la digestione preso in poca quantità; è se si usa immoderatamente inacidisce molto il chilo, nell' istessa maniera che fa una maggior quantità di fermento nella pasta.

Quando il formaggio è recente, egli è viscoso è carico di umidità; per questo è pesante sopra lo stomaco, e molto ventoso. Contuttocio nutrisce molto; quando all' incontro è troppo vecchio, diventa seco, irritante sopra della lingua, di un odor forte, e proprio à generar cattari, perche fù considerabilmente alterato dalla fermentazione, la quale l' ha talmente privato delle umidità che conteneva, ed esaltato i suoi principij, che quelli hanno quasi perduto tutto il loro ordinamento.

Conchiudiamo dunque che il formaggio, il qualle non è ne troppo recente, ne troppo vecchio è il migliore per la sanità: primieramente perche ebbe il tempo di deporre le dilui umidità abbondanti; ed in secondo luogo, per che si è disposto a far una buona digestione per la picciola fermentazione, che ha à bastanza esaltato i suoi principij: e finalmente perche questa fermentazione nò hà hauuto ancor il

tempo di ſtrigare, e di volatilizare le ſue particelle, per produr cattivi effetti.

Si meſcola ordinariamente il ſal marino, per darli un miglior ſapore, e per poterlo conſſervar longamente dagli inſulti dell'aria, nella maniera che ſi è detto nel caprìolo precedente.

CAPITOLO XVI.

Del Pollo.

EGli dee eſſer ſceltro giovine, graſſo, e ben nutrito. Egli è migliore è più ſalutevole nell'età di tre meſi che in ogni altro tempo.

La ſua carne è nutritiva, pettorale, ſi digeriſce facilmente, umetta, e rinfreſca. Si fa con queſto un certo mezzo brodo che è chiamato aqua di pollo. Queſto brodo è molto in uſo nella dieta dei febbricitanti, che hanno biſogno d'un alimento molto leggiero; quando ſi deſidera che queſta aqua produca un tal effetto, vi ſi meſcola delle droge appropriate, con un pollo &c. egli conviene in ogni tempo, età e temperamento.

In quanto poi alla gallina, ella dee elleggerſi ben nutrita, tenera, gialla, e che nò ſia ſtata ancor covaticcia. In que-

questo modo ella è pettorale, si digerisce facilmente, produce un bon sugo, accresce i spiriti, mollifica e rinfresca, ed è molto convenevole alle persone convalescenti. Avicena pretende che la medesima renda lo spirito più vivace, e la voce più chiara; e che accresce l'umor seminale.

Ella conviene in ogni tempo, età e temperamento; in tanto più alle persone delicate, che passano una vita oziosa, che a coloro che sono forti, & accostumati ad un esercizio violente, tanto più che hanno bisogno di un alimento solido che resista all'loro travaglio. Del resto quando è vecchia, la sua carne e diventata secha e dura, e per ciò molto difficile alla digestione.

Alcuni s'immaginorno che l'uso del pollo, galina, e capone caggionavano la podagra; perche dicevano che questi animali erano soggetti a questa malatia, e che in consequenza potevano comunicarla à coloro che la mangiano: ma di questo ve ne seguirebbe che douressimo pigliar tutte le malatie degl'animali che mangiamo, il che è contro l'esperienza. In oltre si confirmavano in questo sentimento quando consideravano che la magior parte de nobili, che consequentemente si cibano per lo più di quelli animali, sono

per l'ordinario travagliati da questa malatia. Ma non è perche questi tali vivono per l'ordinario travagliati da questa malatia. Ma nò è perche questi tali vivono ordinariamente di caponi che sono soggetti a questa incommodo; ma più tosto perche essi vivono oziosamente, e fanno eccessi in sogni genere di piacere. Ed in vero, se questo fosse, che l'uso di questi animali cagionasse la podagra, è certo che altro nò vederessimo che podagrosi; poiche non vi è oggi alimento più famigliare di questo.

Si trovano galline in Padova che sopravanzano in grossezza ed in grandezza quelle degli altri paesi. Nella turchia se ne trovano ancor d'un piumaccio molto grato.

Queste portano nella China della lana in vece di piuma; ed in alcuni luogi dell'indie le galline hanno la carne e le ossa nere; contuttocio sono d'un gusto agradevole.

La grassa di questo animale serve nella medicina per addolcire, risolvere, e mollificar i tumori, s'adopera ancor tutta calda, sopra del capo, per aprir i pori e facilitar la traspirazione nelle febbri maligne, e nelle malatie del Capo cagionate da una gran efervescenza del sangue.

La

La membra interna del suo ventricolo, secchata, e resa in polvere provoca i mestrui, fortifica lo stomaco, e giova molto nelle diaree disenterie &c.

CAPITOLO XVII.

Del Capone.

QVesto dee esse scelto giovinello, tenero, grasso, e ben nutrito; fra questo i migliori sono quelli che hanno sette, ò otto mesi.

La di lui carne nutrisce assai, si digerisce facilmente; ed il di lui brodo è per lo più in uso per fortificar, e ristabilir le forze. Egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il Capone è un gallo castrato, per renderlo più grasso, e d'una carne più tenera è più deliziosa. In fatti il gallo è un animale molto lascivo e che abbonda di spiriti, e d'umor seminale; ma come ne perde continuamente, per ciò non è maraviglia se la sua carne diventa arida, secca, e difficile da digerirsi.

All' incontro il capone, che non ha questi ardori, e che non fa la perdita di queste parti spiritose, e volatili; per questo restano nel sangue, e rendono le carni migliori; queste hanno quasi le medesime qualità di quelle del

Pollo: ma ſono più nutritive, più ſaporite più convenevoli alle perſone di travaglio.

Il gallo ſerve molto a ſar brodi, che ſono aperitivi, deterſivi, mollificanti, e molto nutritivi.

Queſto e un uccel'audace, corragioſo, vigilante, maſſimè quello che ha la creſta roſſa, e gli occhi ſintillanti.

Il pericolo nò lo fa fugire. Egli nò puo comportare alcun' rivale; e perciò combatte vigoroſamente inſieme. Alcuni gli danno dell' aglio per oſſervar il combattimento, per che all'ora quaſi che s' uccidono fra di loro. Se ha la vittoria, egli è orgoglioſo, altiero, ſuperbo, e canta con gran pompa e trionfo: ma ſe reſta vinto egli è oppreſſo, vergognoſo, e va ſubito à naſconderſi.

Alcuni vogliono che il Baſeliſco, ed il Leone nò poſſano ſentire il gallo a cantare ſenza tremare, molte delle ſue parti ſono utili nella medicina, per queſto lo immolavano altre volte in onore d' Euſuclapio.

C A-

CAPITOLO XIX.

Delli Colombi.

QVesti sono domestici ò salvatici, deono sciegliersi di tenera età, grassi, carnosi, e che abbino pigliato accrescimento in un aria pura e serena.

Nutriscono molto; constipano qualche poco il ventre; fortificano lo stomaco; e provocano le orine. Alcuni Autori vogliono che l'uso di questi animali guariscano le convulaioni, e preservino da morbi pestilentiali; ma questo ha di bisogno di maggior pruova.

A' proportione che accrescono in agio, le loro carni diventano più secche e più massicce, difficili da digerersi, ed in consequenza da produre umori malinconici ipocondriaci, convegono in ogni tempo, età e temperamento.

Aristotile e Plinio osservano che i colnmbi domestici vivono ordinariamente otto anni, contutto ciò alcuni Autori assicurano averne veduto che vissero sino a venti due.

Li salvatici si tengono per l'ordinario sopra i rami degli alberi; e nò vanno

no quasi mai à terra, perche sono molto timidi le loro carni sono saporite; ma più dure e difficili alla digestione. Sono credute dalli antichi per impedir gli ardori di venere, come si vede per questi due versi di marziale: *Inguina torquati tardant hebetamque Palumbi: non edat hanc voluerem qui accipit esse salax.*

Alcuni Autori rifferiscono che questi animali vivono fino à trenta anni, ed alcune volte fino a quaranta; e che à proporzione che, avuanzano in aggio le loro onghie accrescono considerabilmente in grandezza, e servono a far connoscer l'aggio di questi uccelli.

La Tortorella è una specie di colombo, più deliziosa di quella che veniamo à far menzione. Il maschio e per l'ordinario di color cinereo, e sembra quasi che abbia un collaretto all'intorno del collo. Ella è ancor salvatica ò domestica. Dimora per lo più, sopra de monti, e tra sabbioni ed alcune volte nelle campagne ò ne giardini per cercar di che mangiare.

Aristotile osserva che nell'inverno si vede nei paesi caldi, e nell'estate nei fredi, s'e osservato inoltre ch'ella vive otto anni in circa, ed il maschio più della femina.

La

La carne della Tortorella è molto migliore di quella del colombo salvatico. Quando questo uccello è grasso, e tenero, egli è d'un sapore delizioso, ecco quel che ne dice marziale.

Dum mihi pinguis erit Turtur, lactuca valebis: & cochleas tibi habe; perdere nolo famem. Galeno lauda molto l'uso della Tortorella, dicendo che è un alimento che non è ne troppo tenue ne troppo grossolano; e che è molto salutifero.

Le carni di tutti questi animali sono molto nutritive per le loro parti oleaginose, e balsamiche. Le medesime producono un alimento masiccio è durevole, perche essendo composte di queste parti, s'aggrappano talmente alle parti solide, che nò ponno separarsi da quelle, che difficilmente.

Questi animali giovano assai nelle malattie di capo, essendo tagliati per mezzo & applicati caldi sopra dello stesso. Il loro sterco è sudorifico preso interiormente, & in forma d'impiastro è resolutivo, e discussivo.

CAPITOLO XXI.

Del' Oca.

VE ne è di due ſpezie; l'una è domeſtica, l'altra è ſalvatica. Queſta e quella dee eſſer ſcielta tenera, ne tropo giovine ne tropo vecchia l'oca nutriſce abbondantemente; ma nò biſogna caricarſene, perche e un poco difficile alla digeſtione. Ella conviene in tempo d'inverno à quelli che fanno molto eſercizio del ſuo corpo. Ella e d'un ſapore molto agradevole, maſime la ſalvavatica.

L'Oca abita ne luoghi fredi, umidi, ed' acquatici. La domeſtica vive più della ſalvatica, e nò ſi ſolleva da terra, ſe non dificilmente, nel ethiopia ſe ne trova un gran numero, che danneggiano conſiderabilmente la campagna.

Alcuni credono che la carne d'Oca, di cui gli Hebrei ſi ſervono frequentemente, contribuiſca molto à renderli d'un temperamento malinconico, d'un umore ſobrio, e finalmente di quel colore, che ſe gli oſſerva, gli Antichi ingleſi ſi facevono altre volte un gran ſerupolo di mangiarne; ma ora ne mangiano con gran piacere.

La prima pelle del piede dell' Oca e aſtrin-

aſtringente, e giova molto per troncare la ſuperfluità de meſtrui. la di lei graſſa e molto in uſo nella medicina. Ella è reſolutiva & emollificante; Addolciſce quei ſali acri che cagionano l' emoroidi mitiga i dolori d'orecchio, mettendovene dentro qualche poco. Ella tiene il ventre libero preſa interiormente. E finalmente ſe ne frega la parti che ſi trovano con dolori eccessivi.

CAPITOLO XXII.

Dell' Anitra.

L'Anitra è un uccel d' acqua queſto animale ſi divide ancor come l'occa, ma più piccolo, ed è domeſtica, ò ſalvatico, egli hà una carne nigricante e roſſaſtra più ſtimata per il ſuo ſapore quella del ſalvatico di quella del domeſtico, l' un' e l'altro deon eſſer graſſi, di tenera età, e nutriti di buoni alimenti. Convengono nei tempi freddi alli giovani d' un bon temperamento, e che fanno molto eſercizio.

L' anitra domeſtica nò ha un ſapore così grato come ha la ſalvatica, ne meno e così ſalutevole; perche fa poco eſercizio ed il ſuo ſangue eſſendo craſſo, e viſcoſo, non può ſe non formar

una nutrizione d'umori grossollani. Inoltre egli nõ vive che nelle lordure, nel fango &c. La salvatica all' incontro si nutrisce di migliori alimenti che ordinariamente va cercando qua e la per la campagna. Martiale notta per questi due versi le parti che sono migliori. *Tota mihi ponatur anas, sed pectore tantum & cervice sapit; cetera redde coquo.* Quando si lascia un vovo de questo animale covare dalla gallina, e che viene fuori una picola anitra, è una cosa degna d'ammirazione di vedere che questo picciolo animale lassia subito la gallina e gli altri della covata per andar nuotar naturalmente nell' acqua; mà come che la gallina non lo può ancor ben conoscere, ella lo seguita, e lamentandosi lo chiama in un modo piangente.

L'ontume di questo animale è dulcificante, resolutivo, e mollificante, si adopera ancora sopra dell' ventre per i flatti immediatamente doppo averlo aperto per mezzo.

CAPITOLO XXIII.

Della Pernice.

VE ne sono di molte specie che deono esse tutte scielte tenere. Così ristaurano la macchina, e nutri-

sco-

ſcono molto ; convengono nei tempi freddi, e netẽperamenti, e particolarmente alli convaleſcenti, ed à quelli che ſono d' un temperamento ſreddo ed umido.

La Pernice è ottima in cibo, onde per la bontà della ſua carne, ſempre è cacciata da gl' uccellatori, la roſſegiante è la migliore, e ſi nutrice di lumache, di ſemi, e delle ſommità tenere degli alberi, e piante aromatiche. Molti Autori aſſicurano che le pernici ſono così lubriche e laſſive, che il maſchio al primo incontro della femina nò può impedirſi di ſpargere il ſeme; e che quando trova ovi della femina, gli rompe, affinche ella non cavandoli, reſtà con eſſo.

La Pernice vive per l'ordinario quindeci ò ſedeci anni, Ariſtotile racconta che ella vive alcune volte ſino à venticinque. Finalmente ella è così grave, che non può ſollevarſi da terra, ſe non difficilmente.

Queſta è molto ſalutevole agli convaleſcenti ; non ſolamente perche contiene molte parti balſamiche, proprie ad attaccarſi alla parti ſolide, ed in conſequenza da riſtaurare, ma ancora perche contiene molti ſali volatili che trattengono i liquori in una giuſta fluidità, e perche accreſcono la

qua-

quantità degli ſpiriti animali. Quando ella è vecchia, come per la fermentatione delli di lei umori, ſi ſono inſenſibilmente diſſipate le parti le più volatili, e balſamiche; perciò la ſua carne reſta dura, ſecca, difficile da digerirſi.

La pernice nò dee eſſe mangiata ſubito preſa; ma ſi dee laſciar alcuni giorni all'aria: Accioche poſſa diventar più tenera e più deliziosa per mezzo d'una picciola fermentazione che gli aggionge.

Alcuni vogliono che mangiando la medolla ed il cervello della pernine ſi guariſca da quel color giallo che ſi ſpande ordinariamente per tutte le parti del corpo; ma queſto ha dibiſogno di moggior prova.

CAPITOLO XXIIII.

Del' Fagiano.

IL fagiano è un uccello, che doppo eſſer ſcielto giovine, tenero, e graſſo, conviene in ogni tempo, ma principalmente in tempo d'Autuno, in cui è più graſſo; così egli conviene in ogni ſtaggione ed in ogni temperamento. Non v'è quaſi ucello che ſia d'un ſapor più eſquiſito, e più delicioſo

cioso del fagiano; per questo egli è portato sopra le tavole de gentil' Vomini.

Il maschio è migliore, e più grosso della femina. Galeno dice, che la carne di questo animale è simile in bontà à quella del pollo: fratanto è manifesto, ch' egli è di un sapore molto migliore, perche vive ne boschi in un aria pura e seca, di frutti di semi e di piante aromatiche, &c. egli nò e così lascivo come è la pernice: ma bensi qualche poco stupido, poiche quando ha una volta nascosa la testa, si crede che il restante del suo corpo nò sii più veduto d' alcuno.

La grassa di fagiano applicata esteriormente, sortifica il genere nervoso, risolve li tumori, e dissipa le parti saline, che vellicando la membrana propria de muscoli cagionavano il raeumatismo. Il fagiano è chiamato da alcuni, *fasanus*, *quasi faciens sanus*.

CAPITOLO XXV.

Della Quaglia.

Ella dee esser elleta giovenille, tenera grassa, e ben nutrita; Così dà buon nutrimento, provoca l' appetito, & è di un buon sapore. Convie-

ne in ogni tempo, e temperamento moderatamente usata. La maggior parte degli Autori nō convengono sopra gl' effetti della quaglia. Averroe volle che ella fosse d' un buon sugo, e ch' il di lei uso convenisse alle persone convalescenti, & à coloro che godono una sanità perfeta. Noi siamo di questo sentimento pèr più ragioni. Primieramente, perche l' esperienza non e hà ancor fatto conoscere ch' ella produca danneggievoli effetti: secondo perche vediamo, che la sua carne è d' una sostanza grossolana, e d' una tessitura che non è unita più del dovere, che contiene una convenevole proporzione di parti saline volatili, e balsamiche.

Veramente ella si rende alcune volte difficile alla digestione, perche, essendo grassa, le sue parti capillamentose sono condensate, onde non convengono nei temperamenti ipocondriaci, che abbondano di sal' acido fisso, e pesano sopra dello stomaco; ma quando se ne usa moderatamente, si fugono questi inconvenienti.

Galleno ed Avicena dicono aver veduto molte persone, ch' erano travagliate da convulsioni e movimenti epilettici per averne mangiato; e pretendono, che questo proceda da quel'

quel che le quaglie si nutriscono ne loro paesi d'elleboro, e che le quaglie essendo disposte agli movimenti epiletici, deono comunicar le loro qualità à chi ne mangia; ma come che abbiamo confutato queste comunicationi nel capo del Cervo per ciò non ci arrestaremo confutarle di nuovo.

Alcuni antichi, secondo il ragionamento di Galeno sopra degli effetti della quaglia, vogliono, che si debba mischiare una composizione di coriandoli, aceto &c. che gli fanno perdere il suo grato sapore, e pretendono con questo di spogliarla della sua creduta malignità. Ma come che non osserviamo questi dannevoli effetti, perciò dee esserci permeso di mescolarla con quel, che sarà più proprio ad accrescerli il suo buon sapore.

La quaglia si solleva dificilmente da terra, il che diede occasione a Plinio, di scrivere, che fose un uccello più terrestre ch'arioso. Ella è molto lasciva, come la pernice.

Il sterco della quaglia è stimato nel epilepsia, essendo secco, e fatto in sottilissima polvere.

C A-

CAPITOLO XXVI.

Dell' Tordo.

QVesto dee esser tenero, giovinello, grasso, e preso in tempo freddo: perche allora è più delizioso, d' un sapore più squisito. Egli provoca l' appetito, fortifica lo stomaco, nutrisce molto, e fa un bon chilo conviene principalmente in tempi freddi, & in ogni temperamento.

Il tordo è un uccello, di cui si servono le tavole de gentil' Vomini egli era molto stimato dalli antichi; in tal mōdo, che marziale dava il primo luogo alla lepre tra li quatrupedi, e al tordo fra gl' uccelli.

Si trovano tordi in ogni paese. Questi vivono di bacche di mirto, di genepro, di sambuco &c. come anche d' olive e d' animali imperfetti, loro sugi sono temperati, per la giusta proporzione dei suoi principii, e perciò sono d' un sapore esquisito. Convengono molto à convalescenti, perche la sua carne non è nè grossa ne troppo tenera e perche si digerisce facilmente.

CAPITOLO XXVII.

Del Merlo.

IL merlo dee esser giovine, grosso, e preso in un paesse, in cui l'aria sia pura, e serena. Egli produce un bon chilo, nutrisce assai, e si digerisce facilmente, quando hà le qualità sudette. Conviene in ogni tempo e temperamento.

Questo è un uccello, che per l'ordinario è di color nero. Egli abita nei boschi e nei luoghi spinosi, ò sopra gl' arbori, e canta maravigliosamente egli è ancor docile, ed impara con tutta facilità, ciò che se gl' insegna; ma nò puo così ben articolare, come fà il Papagallo che impara ad imitar la favella umana, perche non ha gli organi così ben disposti, cioè la lingua così larga &c. quando si tiene rinchiuso in una gabbiola, e che si desidera, ch'abbia una voce chiara e grata, se gli da da mangiare della carne.

Abenche i merli abbiano con li tordi assai somiglianza in molte cose; tuttavia questi nò sono ne così grati, e deliziosi, ne così facili alla digestione.

Ad ogni modo possono ascriversi

nel

nel numero degli alimenti, che generano un bòn chilo.

CAPITOLO XXVIII.

Dei Gracilli ò Becafichi.

QVesti deono esser giovinelli, grassi, ed eleggersi nel tempo, che li ficchi, e l'uve sono ben mature; in questo modo nutriscono molto, provocano l'appetito, sono legieri allo stomaco, convengono alli Covalescenti, e producono un bon chilo.

Questi convengono in ogni temperamento, e stagione. Questi sono chiamati da latini *ficedula* ò, *avis cypria*, perche altre volte ne portavano in quantita confetti dall'Isola di Cipro.

Li Beca ficchi habitano volētieri ne luoghi in cui vi sono molti ficchi, ed uve, come nella Provenza e nell'Italia, le sue piume cambiano di colore nel Autuno; ed al'ora è d'un sapore esquisito. Pisanella riferisce, ch'essi non rendono mai grave lo stomaco, e che all'incontro lo fortificano, abencche se ne mangiasse due dozzine. Il medesimo Autore dice haver osservato, che coloro, i quali ne mangiavano molti, la passavano più allegramente del solito; d'onde conchiude

che

che questo alimento sommministra molti spiriti animali, ed un chilo puro, e purgato di materie grossolane.

CAPITOLO XXIX.

Delle Calandrine.

SE ne trova di due spezie, l'una porta la cresta sopra il capo e l'altra non ne hà. Le migliori sono le giovenelle, e che sono grasse; In questo modo si digeriscono facilmente e provedono un bon sugo per far buone carnaggioni.

Il suo Cuore ed il suo sangue provocano le orine, mitigano i dolòri colici e nefritici. Convengono le medeme in ogni temperamento.

La calandrina è un piccol'uccello assai connosciuto. Ella vive delle sementi e di vermi. Il suo canto è molto grato: perciò molte della sua spezie sono ritenute nelle gabbie. Intanto non canta in ogni tempo: non lascia quasi mai intendersi, se non è nella matina, quando fà bel tempo; all' incontro nei tempi piovosi, e verso la sera osserva il silentio.

Ella è molto gentile, e stimata per il suo grato sapore, e per i buoni effetti, che ella produce, quando è ancor tenerella: ma quando è vechia, come

me che i ſuoi principi balſamici, e più volatili ſono la magior parte inſenſibilmente diſipati, non ponno non reſtarvi, ſe non li groſsolani e terreſtri, i quali la rendono arida, dura, ſcecca, e peſante ſopra lo ſtomaco. La calandrina da latini, *Alauda ab insigni alarum agitatione*.

CAPITOLO XXX.

Dell' Ortolano.

IL tenero, e graſso è il megliore, egli e un uccello della groſseza d' un calandrino, forſi qualche poco minore, molto graſso, e di diverſi colori. Vive di ſemi, ma il ſeme, che più l' ingraſſa, è il miglio. Abita per l' ordinario nei luoghi caldi, come nella provenza, linguadoca, e nell' Italia. La carne dell' Ortolano è tenera, e delicata, ella conviene in ogni temperamento. Contiene molti ſali alkalici volatili, molte parti ſulfureė, mediocre quantità di flemme, e poca terra.

La Graſsa di queſto animale mitiga i dolori, è mollificante, e reſolutiva. Prima mitiga i dolori perche invilluppa le parti ſaline, che con la loro ponta cagionano li dolori; ſecondo e mollificante, perche impediſce la di-

ſten-

ſtenſine delle fibre, rilaſsando le medeſime è reſolutiva, perchè per mezzo dei ſuoi ſali volatili, ſono aperti i pori del tumore, ed entrando dentro dell'iſteſso ſottilizano & attenuano la limpha condenſata e la fanno diſſipare, comunicandoli del ſuo movimento.

CAPITOLO XXXI.

Del Stornello.

QUeſto uccello è dela groſsezza d'un merlo. Egli è nero, brizzolato di bianco; la ſua coda è picciola, e nera, i ſuoi piedi ſono quaſi di color di zafferano.

Il ſtornello ſi trova quaſi in ogni paeſe; eſso ſi trova l'eſtate ne boſchi, e ne luogi, in cui v'è quantità d'acqua nel'Inverno va à ricoverarſi ſopra le Torri, ò nei bucchi delle caſe. Egli è docile, impara facilmente quel che ſe gli inſegna del reſto egli è naturalmente d'un temperamento ſecco: perciò nõ dee eſser in uſo, ſe non è tenero, e graſso; così all'ora conviene in ogni tempo, & in quaſivoglia temperamento.

Il ſtornello da latini, *ſturnus, à ſternendo, quod terram pedibus radat, & obvia quæque vorrat & ſternat, dum alimentum ſibi querit.*

C A-

CAPITOLO XXXII.

Della Polla acquatica.

SE ne trova di tre ſpezie diverſe queſte deono eſser ſcielte tenere, e graſse. La Polla da acqua è un uccello, il corpo di cui è macilente, il capo picolo, le piume di diverſo colore, il becco longo, nero, & un poco curvo, la coda picciola, e le gambe longhette; il che fà, che va comodamente nell' acqua per trovar da mangiare, ella ſi nutriſce di piccoli peſci, e d'animali imperfetti, di piante &c.

Queſti uccelli ſono portati ſopra delle migliori tavole, principalmente, quando ſono ancor tenerelli, e graſſi; contutto ciò s'oſserva che nò tutti ſono egualmente d' un ſapor grato; poiche alcuni hanno un' ſapore, ed' odore, come di limone, e di peſce, ed altri hanno un ſapore ſquiſito; per queſto, ſi puo dire in generale, che come che queſti uccelli vivono d' alimenti groſsolani, che le loro carni devono anche produre un ſugo groſsolano e viſcoſo ed in conſequenza difficile da eſser diſciolto.

C A-

CAPITOLO XXXIII.

Della Beccacia, e della Beccaccina.

LA Beccacia è un uccello assai conosciuto. Ella si trova quasi in ogni paese; e in uso sopra le tavole de gentil'Vomini per il suo sapore esquisito, quando è tenera, e grassa, perche ella nutrisce molto le parti del corpo; prevedendo un bon chilo, per far un bon succo nutrizio; ella provoca il latte, ed il seme

Di queste se ne vedono in ogni tempo, ma principalmente nell' inverno: perche all'ora lascia i monti a cagione delle nevi. Alcuni Autori referiscono, che questi animali hanno la vista debole, abbenche abbino gli occhi grandi, e che è per questo, che si lasciano facilmente pigliare.

La Beccaccina è un'altra spezie di beccacia, la quale non li è differente se non in quel che è più picciola. Ella è ancor più saporita, e più tenera.

La Beccacia è chiamata da Latini, *Rusticula*, *seu Becassa*, *seu Perdix Rustica*, come si vede per questo verso di Martiale.

Rustica sum Perdix; quid refert, si sapor idem.

CAPITOLO XXXIV.

Delle vova.

LE Vova ſono differenti tra di loro, ſecondo li uccelli di cui ſono, ſecondo il colore, figura, groſſezza, e finalmente ſecondo la maniera, con la quale ſi preparano. Le vova le più in uſo tra gl'alimenti ſono quelli del Pollo. Deono eſſer ſcielte recenti; Alcuni Autori vogliono, che ſiino ancor bianchi e longhi, come ſi vede per i verſi ſeguenti.

Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri.
Quod bona ſint ova, candida, longa, nova.

Queſti provedono un buon ſugo nutrizio, accreſcono l'umore ſeminale; addolciſcono l'acrimonia da gli umori; ſi diſtribuiſcono facilmente. Convengono in ogni tempo, e temperamento, pur che ſian recenti. Vi ſono pochi] alimenti più in uſo dell'ova. Si preparano in diverſe maniere: ma molte di queſte non convengono egualmente alla ſanità; ad ogni modo ſi dee ſoſſervar, che l'ova per produr buoni effetti, deono eſſer mediocremente cotti: perche, quando non ſono, reſtano ghiaroſi, ed in con-

consequenza difficili alla digestione. All'incontro quando lor sono troppo, restano duri, e pesanti sopra lo stomaco. Dunque deono restar, di una mediocre consistenza, come ce l'insegna la scola di Salerno:

Si sumas ovum molle, sit atque novum.

L'ovo è composto di due sostanze; cioè d'una bianca, e d'un'altra gialla. Queste due sostanze prese separatamente, hanno virtù molto dissimili. In effetto, l'albuginosa e carica di parti oliginose e balsamiche, e di sali nitrosi, che la rendono, rinfrescante, nutritiva, astringente, e disposta a far perder del moto alli liquori, che si movono violentemente, giova ancor molto nelle diaree, ad intrigar quei sali, che a ragione della loro figura scabrosa corrodevano l'intestino retto, &c. In quanto al giallo, egli abbonda di principij volatili, per mezzo, de quali fortifica le parti solide, accresce il calore e gli spiriti animali, e tratiene l'umori in una giusta fluidità.

L'ova più recenti sono megliori, perche le parti saline essendo ancor impriggionato, producono un alimento temperate: ma quando si conservano più di quel, che fa di bisogno all'ora

s'eccita insensibilmente una fermentazione, la quale non solamente dissipa le parti più volatili, ma anco distruggendo l'unione delle sue parti capillementose si suiluppa i sali più fissi, ilche cagiona un odore ed un sapor ingrato, cagionando una maggior impressione, che non saprebbe in alcun modo essere favorevole al corpo. Per conoscerli se sono recenti, fra molti mezzi, ne rapporterò nno, il qualle e sicurissimo. Si ponga l'ovo avanti del lume, e si esamini, se gl'umori, che vi sono dentro, sono tenui, trasparenti, è se non vi sono spiccioli bucchi sparsi sopra della superficie de gli umori. Onde se non vi saranno di questi, si può assicurare, chè è del medesimo giorno, che se poi sono ancor trasparenti, e che incomincino a lasciarsi vedere picolissimi buchi, all'ora à proportione, che li medesimi sarano in maggior numero, e che accresceranno; si dee giudicare che l'ovo e più ò meno recente. Avertisco che questo si dee far più volte per aver perfetta cognizione di questo. La ragione di ciò è, che nella fermentazione, che si fa insensibilmente nell'ovo, si sollevano dal centro picciole particelle d'aria che si trovavano ne suoi interstizi, le qualli essendo spinte dal centro alla

cir-

circonferenza per la fermentatione, restano sopra della superficie de gli humori.

Ipocrate, nel terzo libro delle malattie riferisce, che scossi alcuni bianchi d'ova in aqua di fonte, formanò un liquor refrigerante, e molto convenevole à febbricitanti, e proprio da trattener libero il ventre. Alcuni credono, che l'ova del Pavone giovino assai nella podagra vaga, e che le vova del Corvo sono un efficace rimedio nella dissenteria. Aristotile l. 6. hist. an. c. 2. dice, che le ova longhe producono femine, e le rotonde maschi.

Plinio ed Avicena sostengono l'oposto. Intanto è manifesto, che queste opinioni non hanno fondamento alcuno; Poiche ne questo, ne quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perche le ova longhe, ò rotonde, servono più tosto ad' una spezie, ch' ad' un altra,

CAPITOLO XXXV.

Del Miele.

EGli è differente, secondo che è vecchio ò recente, secondo la stagione che fù racolto, secondo il paese, in cui fù formato dell' Api, secondo la consistenza, calore, odore &c. Dee

elegersi, consistente, granato, chiaro, recente, d'un sapor dolce, e d'un odor aromatico.

Questo fortifica lo stomaco, è pettorale; provoca l'espetorazione de catarri, attenua la pituita, facilita la circulazione del sangue nei polmoni &c. Del che rende più facile il respiro. Egli conviene nell'inverno à vecchi, ed à coloro che sono d'un temperamento freddo, e flemmatico, e che sono travagliati dalla tosse, catarri, &c.

Il Mele non è altro, ch'un composto d'infinite particelle, che le Api succhiano da fiori, che portano ne i loro covili, e che di poi vomitano in piccioli buchi di cera da esse formati.

Il Mele è in uso tra gli Alimenti, e nella Mediciua: fra tanto egli era più in uso ne i tempi passati, che al presente. Ed in vero, come che gli antichi non connoscevano il zuccaro, mettevano il miele, dove ci serviamo del zuccaro. Plinio tanto lo teneva in considerazione, chelo chiamava: *Divinum nectar*, Virgilio lo dimandava, *Celeste donum*, ò perche gli Anticchi si credevano ch' il miele non fosse che una rugiada, che discendesce dal Cielo sopra delle piante, ò à ragione delle grandi virtù cheli attribuivano.

Pitagora, secondo che riferisce Laer-

tio, viveva molto ſobrio, e ſi contentava del Miele per il ſuo vitto ordinario. Queſto Filoſofo viſſe ſino a nonanta anni, e conſegliaua tutti coloro, che deſiderano di vivere longamente ſenza malatie; di nutrirſi di queſto alimento, ed inſieme del pane. Plinio racconta un'iſtoria, che prova ancor il ſentimento di Pitagora, cioè d'un certo *Vedius Polio*, che aveva trovato il ſegreto di vivere ſino a cento anni, ſenza eſſer eſpoſto nella longa vecchiaia a grandi debolezze. Queſto vecchio dunque interrogato da Auguſto come haveſſe, fatto a conſervarſi ſino a quella età, con ſi gran forza e ſpirito, riſpoſe che aveva fatto *extus oleo intus melle*; in oltre diceſſi, che Democrito ordinava il medeſimo a tutti coloro, che cercavano di paſſar la vita ſenza incomodo; Il che fa aſſai à conoſcere la maggioranza, che tiene fra gl' alimenti.

Il Miele è bianco, ò giallo dorato. Il bianco e più in uſo tra gl' alimenti; e queſta è la maniera in cui ſi prepara. Si pigliano delle tauolete recentemente fatte, ſi ſpezzano, e ſi pongono ſopra grattici, il Miele paſſando ne i bucchi ſgorga ne i vaſi che ſono al di ſotto; Onde queſto è chiamato miele vergineo.

Il Giallo si fa pigliando delle tavolette vecchie ò recenti, che spezzate si fanno scaldare con un poco d'acqua; doppo s'inviluppano dentro sacchi di tella, e si metono alla prezza ò sia torchio; ma non si può far, che non vi passi qualche poco di cera. Egli è più acre del bianco a cagione del fuoco, onde lo farà maggiormente se le tavole saranno state vecchie. Veramente è più detersivo, e lassativo; e per ciò egli è più in uso ne i serviziali.

Il Miele à per lo più qualità opposte, secondo i diversi luoghi, in cui crescono i fiori di diversa natura: per esempio, il Miele che fù fatto ne i paesi in cui sono molte piante aromatiche, è d'un odore, e sapore molto grato; quello all'incontro de i paesi, ne qualli si trovano molte piante amare, corrosive, &c. è per lo più di un sapore ingrato, ed alcune volte contrario alla sanità; Onde questo è manifesto poiche nella Sardegna in cui si trova molto incenso, il Miele si trova molto amaro. Finalmente s'osserva che il Miele è contrario alli biliosi, e che li fa crescer la bile, che gia ne hanno più del bisogno. In fatti egli si altera ne corpi caldi, e biliosi quasi nel'istesso modo, che quando si lascia un poco troppo sopra del fuoco, e questo non

per

per altro, se non perche le parti insensibili del fuoco rompono i legami alli sali acri, che come abbiamo detto, sono la cagione di tal sentimento.

CAPITOLO XXXVI.

Del Luzzo.

QUesto è un pesce d'acqua dolce assai conosciuto, egli si trova quasi in ogni paese, e dee eleggersi grosso, grasso, d'una carne bianca, ferma e gustevole; tal che quello, che si trova ne fiumi è migliore d'ogni altro. Nutrice mediocremente, mà si rende alcune volte difficile alla digestione. Si dee notar di non mangiar le di lui ova, perche provocano nausee, e purgano qualche volta violentamente di sotto, e di sopra.

Il Luzzo vive un tempo considerabile; Onde ne abbiamo una prova di ciò, che l'Imperatore Federico secondo fece gittar un Luzzo in una peschiera dopo averli attaccato al collo un annello di rame, à cui v'era questa inscrizione. Io sono il Pesce che fù gittato il primo in questa peschiera per le mani del Imperadore Federico secondo, il quinto d'Ottobre, &c. Onde supputati i numeri si trovò, ch' era

vivuto in quella peſchiera due cento ſeſſanta due anni.

Si trova nel capo di queſto Peſce certe picciole pietre, ò più toſto oſſicelli, che ſono creduti diſpoſti per facilitar il parto, purificar il ſangue, per provocar i meſtrui, e le urine, e finalmente per ſpezzar la pietra nelle ſrene, da mezza dramma ad una intiera. Il ſuo fiele è ſtimato d'alcuni per guarire le febbri intermitenti, eſſendo preſo nel cominciamento dell'aceſſo, da ſette ad otto goccie in qualche liquore apprnpriato.

Il Luzzo da Lattini, *Lucius, Lupus*, vel *Tyrannus aquarum*, perche mangia molti altri peſci.

CAPITOLO XXXVII.

Del Carpione.

EGli è un peſce troppo ſciuto per farne una diſegnazione. Dee eſſer ſcielto groſſo, graſſo, e che non ſia troppo giovinello, e che ſia ſtato preſo ne' fiumi; all'ora egli ſi digeriſce facilmente; e nutriſce mezzanamente, conviene in ogni aggio, e temperamento. La di lui carne, eſſendo naturalmente molle, e carica d'umidità, non dee eſſer eletto giovinello, perche

a proporzione, che auvanza in età si volatilizano i suoi principii, si dissipano le umidità superflue per la fermentazione de gl'umori, onde la sua carne diventa più ferma, più salutevole, e d'un miglior sapore; per questo vengono stimati li Carpioni grossi, e quasi vecchi, e d'un color giallo; più il maschio della femina. Finalmente il tempo in cui si trovano migliori; è nel mese di Marzo, e Maggio.

Il Capo di questo pesce è la miglior parte di tutte; nel medesimo si trova un osso, che è stimato proprio per provocar le Orine, & attenuar la pietra ne i rognoni.

Il Carpione da Latini, *Cyprinus, a Cypride, hoc est a Venere*; perche secondo quel che dice Aristotile, questo pesce genera sei volte dell'anno.

CAPITOLO XXXVIII.

Della Perchia ò pesce Persico.

SE ne trova di due spezie, una di fiume, e l'altra di mare. Quella di mare, e chiamata da Latini *Perca marina*, ed e d'un color oscuro. Ella e molto minore, si trova vicina de sassi, ed è d'una carne dura, viscosa, di pessima digestione; e di un sapor

ingrato; perciò non è in uſo fra gl' alimenti.

In quanto a quella di fiume, ella è grande ò picciola; queſta, e quella ſono tutte due ottime da mangiare, quando ſono graſſe, ne giovinelle, ne vecchie, d'una carne tenera, ferma, e che ſiano ſtate preſa in fiumi chiari; in queſto modo nutriſcono aſſai, ſi digeriſcono facilmente, e producono un buon chilo; conviene in ogni temperamento, ed in ogni tempo fuorche nel meſe di Marzo, e d'Aprile.

La Perchia è un peſce armato eſteriormente di certe ſpine agguzzate, la pontura di cui è pericoloſa: con queſte ſpine ſi difende contro i peſci più forti; come quando vede venir il luzzo, ſubito s'arriccia, ed in queſto modo lo impediſce d'accoſtarſeli. Egli è crudele e vorace, e non mangia ſolamente gli altri peſci, ma ancor quelli della ſua ſpezie.

La Perchia da Latini, *Perca a partendo quia minime parcit.*

CAPITOLO XXXIX.

Del Barbio.

QUeſto Peſce è aſſai conoſciuto nelle peſcharie. Se ne vede di diver-

diversa grandezza, ma pur l'ordinario pesano due ò tre libre. Egli non può comportar il freddo, per ciò è molto meno grasso, e grato nell' inverno, che nell'estate.

Il Barbio ha una carne bianca, e d'un sapor grato; dee eleggersi grosso, grasso; e d'una carne tenera. La sua carne non produce effetti danneggievoli, se non è usata immoderatamente. In quanto alle sue ova, si dee raccomandare à cuochi d'una gran diligenza, per trar via tutte le viscere &c. Perche se à caso ve ne restasse, subito mangiati provocano dolori di stomaco, e purgano violentemente di soto, e di sopra; La ragione è, che queste ova contengono alcuni sali corrosivi, il che fa che irritando fortemente il ventricolo, li cagionano un gran dolore, con un moto antiperistaltico, in che consista il vomito; di poi come che nella contrazione, che comporta all'ora il ventricolo per mezzo delle sue fibre muscolari, e per la compressione de moscoli del abdome, e del diafragma, non si può far, che una parte di questi non sia spinta dal piloro nel duodeno, onde ne segue, che gli intestini essendo ancor irritati, saranno messi in un violente moto vermiculare, e cagioneranno in questo modo un

pronto

pronto discacciamento di quelle materie che vi si trovavano dentro.

Il Barbo da Latini, *Barbus*, *a cutaceis illis cirris, qui barba in modum ex utroque huius piscis labro dependent.*

CAPITOLO XL.

Della Anguilla.

L'Anguille devono eleggersi grosse, grasse, ttenerelle, e che siano state prese in acqua pura, e cristallina. Nutriscono sufficientemente, e sono d'un sapor esquisito, si preparano con il sale alcune volte per conservarle, ed all'ora sono più salutevoli, a benche meno grate.

Ad ogni modo producono un chilo crasso e viscido, che non si digerisce, se non difficilmente; sono contrarie à coloro, che si trovano disposti alla pietra, ed alla podagra, e che hanno un stomaco debole cōdensano l'umor mestruale. Ipocrate ne difende a coloro che sono estenuati, e che patiscano affetti di milza.

Questo pesce vive per l'ordinario sette, ò al più otto anni. Aristotile riferisce, che havendo fatto l'anotomia sopra di molte anguille, non ha potuto osservarvi alcuna differenza

di

di sesso, e che le medesime non hanno ne seme, ne ova nè parti destinate alla generazione; crede in una parola, che la loro generazione altro non riconosca, che coruzione, che si fa del fango. Plinio dice che questo non si può fare in questo modo, ma che viene di quel che fregandosi dentro i sassi, la rasciatura, che cada dal corpo, s'anima di poi, e da la vita ad una infinità d'anguille.

Veramente non è difficile il dirlo; però bisogna confessare, che si poco s'intendeva in tal tempo l'anotomia, così poca esperienza havevano gl'Antichi, che è imposibile, che questi grandi vomini non abbino detto delle falsità.

L'Anguilla da Latini, *Anguilla, ab angue, serpente*, perche questo pesce e fatto come il serpente.

CAPITOLO XLI.

Della Tenca.

SE ne trova ancor di due spezie, una di mare, domandata da Latini, *Merula seu Tinca Marina*. Ella non e in uso tra gl'alimenti; l'altra d'acqua dolce è molto conosciuta nella peschiaria, ed è di diversa grandezza. Se ne

trova

trova delle grosse, che rinchiudono nel loro capo due picciole pietre, le quali giovano molto nelle diaree, per fortificare lo stomaco, per provocar le Orine, e per spezzar la pietra ne i rognoni. La Tenca dee scegliersi tenera, grassa, e ben nutrita; ed ella e d'un sapore più ò meno gratto, secondo, che la medesima si trova in un'acqua più ò meno limpida.

Questa nutrisce mezzanamente ed è assai salutevole, abenche molti Autori ne condannino l'uso. Ella conviene in ogni tempo alli Giovani biliosi, che hanno un buon stomaco, mentre, che se ne usi moderatamente.

Ella è chiamata d'alcuni, *Piscis ignobilis, vilis, & pauperum cibus*, ciò che prova, che li Antichi ne facevono poco conto: per altro ella è oggi molto in uso; e l'esperienza ci fa vedere, che non sempre si nutrisce d'alimenti salsi e fangosi, come volevano gli antichi, poiche non produce alcuno cattiuo effetto, eccetto che, quando se ne mangia senza riguardo, ò moderazione.

La Tenca si trova quasi in ogni paese. Ella ha una così grande famigliarità con il luzzo, che abenche questo non perdoni a quel che riscontra, fa per altro grazia alla Tenca, come alla

sua

ſua amica, ella è chiamata da Latini, *Tinta*, quaſi *Tincta*. In effetto ha un colore aſſai differente della maggior parte de gli altri Peſci.

CAPITOLO XLII.

Della Trutta.

DI queſto Peſce ve ne ſono molte ſpezie, le quali ſono differenti per il luogo in cui ſi trovano, e per la loro grandezza. Ora ſi trovano nei fiumi profondi e rapidi, ora nei laghi. Ora ſono quaſi di color nero, hora roſſegianti, ò più toſto quaſi di color d'oro. Quella ſpezie che ha maggior ſomiglianza col peſce Salomone è la migliore di tutte le altre per il ſuo ſapore eſquiſito. E coſi deono eleggerſi graſſe, di una carne roſſeggiante, ferma, e ſaporita, e che ſiano ſtate preſe in un'acqua chiara. La trutta ſi digeriſce facilmente, produce un chilo perfetto, ed accreſce l'umore ſeminale; Conviene in ogni tempo, ma principalmente nel tempo d'eſtate, ed in ogni temperamento.

La Trutta è un peſce d'un ſapor eſquiſito, per queſto ſi uſa ſopra delle migliori tavole; Ella è coperta di picciole ſquame macchiate di

roſſe,

rosso, come si vede per questo verso.

Purpureisque salar stellatis tergosa guttis.

Quando questo Pesce sente il tuono, si spaventa talmente, che diventa come immobile. Egli si nutrisce di picciole lumache, di pesci picciolini, &c. E migliore in tempo d'estate, che in qual si voglia altra stagione.

La trutta da Latini, *Trutta, a trudendo*; perche per lo più nuotta fortemente contro il torrente dell'acqua.

CAPITOLO XLIII.

Del Esperlano ò Anguella.

QUesto pesce nasce nel mare, e monta ne i fiumi; egli è megliore nella fine dell'estate e nel principio dell'autuno, che in qual si voglia altro tempo. Il megliore di questa spezie è quello di color di perla risplendente, d'una carne molle, delicata, e con l'odore delle viole, egli è longo, e grosso come il pollice, nutrisce mezzanamente; è creduto aperitivo, per levar le ostruzioni del fegato, e dalla milza, e finalmente è chiamato da latini, *Eperlanus, a perla, vel viola marina*, perche sente l'odore delle viole.

CAPITOLO XLIV.

Della Lampreda.

VEne è di due ſpezie, cioè una di mare, l'altra di fiume. L'un è l'altra ſono in uſo trà gl'alimenti per il loro buon ſapore; queſti ſi deono eleggere teneri, graſſi, e che ſiano ſtati preſi in un'acqua viva, e limpida.

In queſto modo nutriſcono aſſai, e accreſcono 'l ſeme. La ſua graſſa è mollificante, reſolutiva, dolcificante, ed anodina. Se ne ſuol fregar la faccia, e le mani di coloro, che hanno le pettecchie, per impedir i ſegni che potrebbero reſtarvi.

Queſto Peſce conviene principalmente nella Primavera, alli giovani d'un temperamento caldo è bilioſo; mà il di lei uſo è dannevole a flematici ed à coloro che ſono travagliati dalla podagra, e da affetti nervoſi.

L'Eſperlano è d'una figura d'una groſſa anguilla; egli ſi trova per l'ordinario nei luogi pietroſi, e non vive più di due anni, perche qualche tempo doppo, che hà meſſo fuori i ſuoi piſciolini, egli ſmagriſce inſenſibilmente, e ſe ne more.

Quel di mare è nel numero di quelli,

che lasciano il mare per qualche tempo, e che doppo se ne ritornano: in effetto egli esce nel cominciamento della primavera, ed entrando nei fiumi vi fà le ova; Di poi se ne ritorna nel suo primo luogo con li suoi piccioli pesci in un certo tempo determinato.

In quanto à quello di fiume egli dimora sempre nell'acqua dolce; rassembra molto all'altro per la sua figura, e per il suo sapore, ma è molto differente in grandezza.

In oltre s'osserva, che questo pesce nella primavera è tenero e delizioso, e che nell' altre stagioni è duro, e difficile alla digestione; Alcuni Autori antichi raccomandano di farlo annegare nel vino, per farvi deporre una certa malignità, che essi credono, che vi sia dentro. Ad ogni modo è certissimo, che il vino e tutti li aromati gli convengono molto, ma non per levarli quella creduta malignità, poiche la credo immaginaria; ma perche servono à render i pesci più facili alla digestione.

L'esperlano da Latini, *Lampestra à lambendis petris*.

C A

CAPITOLO XLV.

Del Pesce Salamone.

QUesto è un pesce di mare d'un sapore assai agradevole, coperto di picciole squamme macchiate di rosso, e di giallo. Cresce molto in longhezza, & in larghezza, diversamente intanto secondo il luogo in cui si trova. Egli dee eleggersi assai grosso, d'una età consistente, di una carne tenera è rosseggiante, e finalmente, che sia stato preso in qualche fiume puro, e limpido: in questo modo egli conviene in ogni tempo, e temperamento.

Egli monta per l'ordinario nei fiumi nel cominciamento della primavera; e s'osserva, che subito s'ingrassa molto nell'acqua dolce, e che la sua carne diventa piena di sugo, e d'un sapore molto migliore; ma, che, se si tratiene più d'un anno ne fiumi, diventa, secco, è magro. Questo pesce vive molti anni, e si può tenir per qualche tempo fuori dell'acqua, senza che per questo se ne mora.

Il Salamone si mangia fresco, ò salso, quando è fresco egli è migliore; ma si corrompe facilmente. Si rende salso acciò, conservandolo lungamente, si

possa

possa trasportar in diversi luoghi. Egli ha una carne tenera, e saporita; perche abita nell'acqua limpida, perche egli è quasi sempre in movimento, e si nutrisce di buoni alimenti; questa carne abbonda de' sali volatili, e di principii oleaginosi, e balsamici, che la rendono disposta à provedere un buon sugo, che fortifica, e produce molti altri simili effetti. Fra tanto se ne dee usar sobriamente, perche, essendo grasso, egli cagiona il più delle volte nausee, & indigestioni. Non si dee ancor usar questo pesce, quando è vecchio, perche allora diventa secco, massiccio, e pesante sopra dello stomaco.

Il Salamone da Latini, *Salmo, à Sale, vel à Saliendo.*

CAPITOLO XLVI.

Del Agotello.

Questo pesce dee eleggersi d'una carne tenera, e leggiera, così nutrisce mezzanamente, e si digerisce facilmente.

Egli è uno de' pesci, che conosciamo, che produca meno cattivi effetti; poiche si trova delle persone, che ne mangiano immoderatamente senza esserne incomodati; per ciò si può permet-

tere

tere con ogni ſicurezza l'uſo di queſto peſce alli convaleſcenti: in qualſivoglia tempo, e temperamento.

Egli è un peſce di mare, che ſi trattiene per lo più verſo le ſponde. Veramente egli è commune, ma per queſto non laſcia di trovarſi ſopra le migliori tavole. La ſua carne è molto ſalutevole, perche non è inaffiata di ſugi viſcidi, e condenſati; il che fà che è ſaporita e leggera ſopra lo ſtomaco.

Si trovano nel ſuo capo due pietre longette, le quali ſono aperitive, ſpezzano la pietra nelle Reni. Ed alcune volte aſorbenti: ſi preparano ſopra la pietra di Porfirio da dieci grani ſino à quaranta.

CAPITOLO XLVII.

Dello Scombro.

EGli abbonda quaſi per tutto mà non ſi trova mai nelle acque dolci. Si trova ordinariamente tra le pietre vicino alle ripe. Si dee ſcegliere recente, di una mediocre groſſezza.

La ſua carne è reſolutiva, ed aperitiva; ma ſi digeriſce difficilmente, per queſto non conviene, ſe non nella primavera, e nell'Eſtate, alli giovani d'un temperamento forte, e robuſto.

Tutti

Tutti gli Autori, che hanno parlato di questo pesce, lo mettono nel numero di quelli, che sono d'un pessimo sugo. Et in vero egli hà una carne massiccia, e nutritiva, ma viscosa è difficile à digerirsi. Bellonio riprende coloro, che fanno bollire questo pesce; e dice che non si dee mangiar se non è arrosto, e mescolato con aromati per facilitar la digestione; Perche, dice, allora si priva di quel succo viscido, che naturalmente aveva in se stesso. Il Sgombro è chiamato da Latini, *Scombrus*.

CAPITOLO XLVIII.

Del Storione.

DEesi eleggere di tenera età, e che sia stato preso ne fiumi. Egli nutrisce molto, fornisce un alimento solido e durevole; tiene libero il ventre. Li di lui ossi polverizati, e presi al peso d'una dramma, sono aperitivi, e giovano nei Rheumatismi: ma però la sua carne è dura, grassa, e difficile alla digestione; per questo il di lei uso è dannevole alle persone deboli, e delicate, ed alli convalescenti.

Questo pesce ora abita nel mare, ora nei fiumi; s'ingrassa molto in questi è diventa delizioso. Pesa per l'ordina-

nario libre cento incirca; ed alcune volte altretanto. Questo pesce ha una così gran forza, che se viene a percuotere con la sua coda qual si voglia persona per forte, che sia, subito la distende per terra; Egli non mangia pesci perche non ha denti, ma si nutrisce di succidume, e di spuma marina.

Lo Storione si sala nei luoghi, in cui si trova in abondanza, e di poi è trasportato in diversi luoghi. Egli era molto in uso tra li Romani ne'tempi antichi.

CAPITOLO XLIX.

Dell'Aringa.

NOn v'e pesce più conosciuto di questo. Egli multiplica molto, e si trova alcune volte in così gran numero, che s'oppongono, e resistono al passaggio de Vascelli; e come ogni volta, che se ne pesca se ne ha abondantemente, per questo egli è cosi comune.

Le Aringe si pescano con maggior facilità nella notte, perche risplendono. Deono eleggersi recenti, grasse, d'una carne biãca e saporita: nutriscono mezzanamente; si digeriscono con facilità, e producono un buon chilo. Que-

sti pesci, quando sono salsi, e duri, si rendono difficili alla digestione, somministrano un pessimo alimento; scaldano molto, provocano la sete, e genererano umori acri e mordaci. Alcuni dicono che, essendo salsi ed applicati sopra della pianta del piede, che guariscono la febbre; ma questo pare piu tosto invenzione, che sperimento. L'arenga e chiamata in Latino, *Halec*.

CAPITOLO L.

Della Sardella.

QUesto pesce si trova communemente nel mare Mediterraneo, e corre a gran flotta da un luogo all'altro, come si vede per questi versi.

Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,
Atque catervatim percurrunt æquoris undas,
Alternantque imas ponti, curruntq; per æquor:
Hospitium mutant semper, portosque vagantur.

La Sardella dee eleggersi recente, tenera, e che sii stata presa nel mese di Marzo, ed Aprile. Ella nutrisce mediocremente, rende lubrici gli intestini, e fa precipitar gli escrementi.

Quan-

Quando è ſalſa allora ſcalda molto, provoca la ſete, e rende gli umori acri e mordaci.

Quando la Sardella non è ſalſa, allora conviene più in tempo di ſtate, eſſendo più temperata: ma quãdo è ſalſa, ella conviene più ne tempi freddi, con tutto ciò ſe ne dee uſar moderatamente; la Sardella da Latini, *Sarda, vel Sardina*, perche altre volte ſe ne traſportava in gran quantità dalla Sardegna in diverſi luoghi.

Vi è un'altra ſpecie di Sardella chiamata da Latini, *Apua*, la quale è molto in uſo. Si meſcola in molti intingoli; facilita la digeſtione, fortifica lo ſtomaco, provoca l'appetito, ed è aperitiva.

CAPITOLO LI.

Delle Paſſere.

FRà molte ſpezie ſolo due ſono in uſo. Quelle della prima ſpezie vengono chiamate da Latini, *Paſſeres leves*, e quelle dell'altra, *Paſſeres ſquãmoſi*. L'une, e l'altre devonſi eleggere recenti, d'una carne bianca, molle, e d'un buon ſapore.

Queſti peſci nutriſcono aſſai, provedono un buon chilo: ſi digeriſcono

facilmente, tengono il ventre lubrico, & addolciscono l'acrimonia degli umori. Convengono in ogni tempo, e temperamento, ed in particolare, alli giovani d'una temperatura calda e biliosa. Sono chiamati da Latini, *Passeres quia parte supina albicant, prona fusci sunt, & terrei coloris, instar Passerum avium: alias vocabantur Pectines, forsan quod spinæ eorum rectæ, & parallelæ pectinis instrumenti, quo capilli pectuntur, speciem præ se ferant.*

CAPITOLO LII.

Della Sola.

POchi sono li pesci, che abbino un sapore così esquisito, e nel medesimo tempo così salutevole di questo. Ed è questa la ragione per la quale è chiamato da alcuni, *Perdix marina*; egli è molto conosciuto nelle pescharie, in cui se ne trova di diverse spezie, e grãdezza: onde deesi sciegliere recente, d'una carne tenera, ferma, bianca, delicata, e d'un buon sapore.

La sua carne si digerisce facilmente, fa un buon chilo, e nutrisce assai; il suo capo reso secco ed in polvere è stimato negli affetti di pietra; ella finalmente conviene in ogni tempo, e temperamento.

La

La Sola è chiamata da Latini *Solea*, perche la sua figura rassomiglia a una suola di scarpa.

CAPITOLO LIII.

Del Rombo.

GIovenale nella sua quarta Satira racconta che gli Antichi facevano gran stima del Rombo, e che Domiziano volendo il parere da molti sopra la bontà di questo Pesce invitò molte persone di un gusto leccardo e delicato, da cui fu giudicato, ch'esso era d'un sapore esquisito: il che fù cagione, che molti lo chiamano, *Phasianus acquaticus*, perche la sua carne s'accosta molto a quella del fagiano.

Egli è un pesce di mare che si trova per tutto, & in ogni tempo. Se ne trova nell'Occeano, e nel mediterraneo che sono molto grossi e longhi, ed abbitano per l'ordinario vicino alle terre grasse, e nell'imboccatura de'fiumi, in cui à guisa di ladri, aspettano gli altri pesci per divorarli.

Il Rombo deesi eleggere recente, d'una carne ferma, bianca e tenera: all'ora nutrisce molto, si digerisce con tutta facilità, e provede un buon chilo.

Questo Pesce è chiamato da latini

Rhombus, perche è largo, piatto, e di figura rhomboida.

CAPITOLO LIV.

Del Drago di Mare.

EGli è un peſce di mare aſſai conoſciuto nelle peſcharie. Queſto, per il ſuo ſapore ſquiſito, ha l'avantagìo di vederſi in uſo ſopra le migliori tavole. La ſua carne è tenera, ferma, ſaporita, e per queſto ella è leggera ſopra dello ſtomaco, provede un buon ſucco nutrizio, ed accreſce la quantità degli ſpiriti animali. Conviene in ogni tempo, e temperamento.

Queſto peſce è armato d'oſſi taglianti velenoſi ſopra del dorſo, i quali li ſervono di diffeſa contro i peſcatori; Se volendolo pigliare, eſſi ſi laſciano pungere, ſubito ſi fa nella parte un tumore accompagnato d'infiãmazione, e queſto non per altro, ſe non perche fa uſcir dagli vaſi il ſangue, e lo fa eſtravaſare negli interſtizij delle carni, che dipoi fermentando nella parte la diſtende da ogni lato dal centro alla circonferenza, e produce in queſto modo l'infiammazione. In oltre ſopraggionge la febbre, perche il medeſimo ſangue eſtravaſato, fermentando preterna-

naturalmente si cambia in marcia & si mescola pari nella massa del sangue; e come che per l'analisi ella abbonda di sali acri, e che questi per la sua figura scabrosa rompono e dissolvono li solfi della massa del sangue, non è maraviglia se quelli rotti, e spezzati, si strugano i principii fermentativi, e concorrendo più del solito, eccitano una fermentatione estraordinaria.

CAPITOLO LV.

Del Pesce Capone.

QUesto pesce è assai conosciuto nelle pescharie. Egli è armato sopra il dorso quasi come il Rombo: si nutrisce di carne, di langoste gambari, &c. è più stimato nel verno, che nella state, perche in questo ultimo tempo, per la fecondatione delle sue ova e per mezzo del seme, s'induriscono le sue carni.

Il pesce capone si dee eleggere tenero, e recente: in questo modo la sua carne si digerisce facilmente; genera un buon chilo, e un buon succo nutrizio, ed e ristaurante; conviene principalmente nel verno in ogni temperamento. Questo pesce è chiamato da latini, *Erythrinus, vel Rubellio.*

CAPITOLO LVI.

Dell'Alosa.

EGli è d'un cosi grato sapore che vien usato sopra delle tavole da Gentil'uomini. Nel principio della primavera si porta questo pesce nell' acque dolci; e nell'entrata che vi fà egli è magro, arido, secco, e d'un sapore non troppo buono; ma quando è qualche tempo, che si trova nell'acqua dolce, allora diventa grasso, carnoso, e d'un sapore molto grato. Dicesi che egli teme talmente il tuono, che il più delle volte more di spavento.

Si dee dunque eleggere recente, tenero, e che sia stato preso nell'acqua dolce. Cosi egli nutrisce molto, perche contiene molti principj oleaginosi, e balsamici, concilia il suono, ligando, ed intrigando le parti spirituose, che erano per separarsi nella sostanza corticale del Cervello. Si trova nel capo di questo pesce un'osso, che giova molto nelle febbri quartane, e negli affetti di pietra. Alcuni credono, che lo stomaco dell'Alosa ridotto in polvere sia ottimo per le malattie delle prime strade, la carne di questo pesce, principalmente quando non è recente, hà

una certa acrimonia che incõmoda le gengive, e che provoca la ſete: conviene più nella primavera che in qual ſivoglia altra ſtagione, in ogni temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

L'Aloſa da latini, *Aloſa, ab alendo, nutrire*, perche nutriſce aſſai.

CAPITOLO LVII.

Del Squarro, ò ſia Raggia.

MOlte ſono le ſpecie di queſto peſce; li uni ſono quaſi pertutto armati di picciole ponte biance ſopra del dorſo. Se ne trova ancor d'un altra ſpezie chiamata da latini, *Raya clavellata*, queſta e di un color quaſi nero, più picciola delle altre, più tenera, e di un ſapore più ſquiſito.

Lo Squarro provede un nutrimento ſolido, e durevole. Alcuni pretendono che accreſca l'umor ſeminale, e che ecciti gli ardori di venere. Affinche poſſa produr buoni effetti, e ſia d'un meglior ſapore, non dee eſſer troppo recente; ma benſi fa di meſtieri, che ſii conſervato un certo tempo, accioc che vi ſii qualche picciola fermentazione, ch'abbia inſenſibilmente ſminuzzato alcune materie viſcoſe, che

rendevano la ſua carne dura e tenace: e queſta è la ragione per la quale coloro, che ſono in un certo luogo lontani dal mare lo trovono migliore degli altri. Egli conviene finalmente in ogni tempo, alli giovani di un temperamento bilioſo e ſanguigno che hanno un buon ſtomaco.

Li denti di queſto peſce ſminuzzati in una polvere impalpabile, aſorbano gli acidi nelle prime ſtrade, come gli occhi di gambaro, e tutte le altre materie alkaliche, ò che tengono il luogo d'alkalico. Il fiele è ſtimato nelle malattie d'orecchio.

Lo Squarro da latini, *Raja, a radio*, perche egli porta ſopra il dorſo certe figure aguiſa di Stelle.

CAPITOLO LVIII.

Del Merluzzo.

IL Merluzzo è molto in uſo tra gl' alimenti: la ſua carne eſſendo freſca, e recente, genera un buon chilo, ed un buon ſugo nutrizio; mà, quando vi ſi getta ſopra del ſal marino, o che non è recente, egli perde una parte di quel buon ſapore, che aveva, e reſta peſante ſopra dello ſtomaco, perche il medeſimo ſale lo rende maſſic-

cio,

cio, più solido, più duro, e più tenace.

Questo si dee sciegliere bianco, tenero e recente. Se è salso, si dee prima lasciar nell'acqua fredda per scacciar una parte di quei sali, che si trovano ne suoi interstizii, di poi trattenerlo qualche poco di tempo nell'acqua calda per renderlo più facile alla digestione; perche senza questo egli altera considerabilmente la massa del sangue e resta pesante sopra dello stomaco.

Applicata esteriormente la lavatura è resolutiva, e dessecativa. Se si mescola nei serviziali ella è lassativa, perche contenendo molti sali, irrita gli intestini, e per mezzo della contratione alternativa delle fibri longitudinali & orbiculari, sono compresse le glandule intestinali; il che fà separare dalla massa del sangue una maggior quantità di parti serose: egli e chiamato da latini, molua.

CAPITOLO LIX.

Del Barbione ò sia Triglia.

LI piccioli Barbioni sono gli migliori, perche sono molto più facili alla digestione. Egli è un pesce di ma-

re longhetto,e di grandezza mediocre; è coperto di squamme assai grandi e tenere: rare volte pesa più di due libre. Alcuni dicono che si nutrisce di piccioli pesci, di cadaveri, e di lepre marina, il che era cagione, che altre volte s'immolava a Diana.

La carne di questo pesce è un poco difficile a digerirsi a ragione della sua tessitura unita, e ristretta, e d'alcuni sughi grossolani,che contiene; fra tanto questi medesimi sughi la rendono molto nutritiva: ella è ancor d'un buon sapóre. Li antichi Romani la stimavano assai: il che fece che li uni per li altri lo fecero andare in un alto prezzo, come molti Istorici degni di fede lo assicurano.

La parte più stimata del Barbione è il fegato, in secondo luogo la testa: ma Galeno stima ne le une ne le altre per la sanità.

Egli conviene in ogni tempo a coloro,che hanno un forte stomaco, e che sono accostumati a far un gran esercizio del suo corpo: Il Barbione è chiamato da alcuni latini, *Trigla*, come si può vedere per questo verso.

Accipiunt Triglæ terno cognomina parte.

CA-

CAPITOLO LX.

Del Tonno.

QUesto è un gran pesce marino, che si trova abondantemente nel mare mediterrano, e che è coperto di grandi squamme strettamente unite le une sopra delle altre. Aristotile osserva, che egli monta insino ne fiumi, e che è così crudele, che mangia insino li suoi picciolini. Alcuni Autori assicurano, che non vive più di due anni; però è ben difficile a credere che questo pesce vivi così poco, quando viene d'una estrema grossezza.

Si sala il Tonno ne luoghi, in cui si pesca, affinche conservandolo, si possa trasportare in diversi luoghi. Egli ha una carne ferma, unita, e d'un sapore squisito. Le parti di questo pesce le più delicate e le più sugolente sono quelle del ventre inferiore; niente di meno, come sono più grasse, esse si condensano nel ventricolo, e ne rilassano il tessutto delle sue fibre: perciò sono migliori per la sanità le parti del Tonno, che contengono meno di grasso, abenche non siano di un sapore così squisito: e così 'l Tonno si doverà el-

leg-

leggere tenerello, e che non ſia ne graſſo ne magro. Egli ſi chiama da latini, *Thunnus*, *vel Thinnus*.

CAPITOLO LXI.

Dei Mitoli.

LI Mitoli ſono picciole conchiglie aſſai conoſciute nelle peſcharie. Quelli di mare hanno una carne delicata, tenera, e di un buon ſapore. Ella nuota in un acqua ſalſa, di cui ſi nutriſce; li Mitoli ſono circondati da una materia filamentoſa, con cui ſi trovano ordinariamente attaccati a ſaſſi, &c.

Di queſti ve ne ſono due ſpezie, una di mare, l'altra, che ſi trova nei fiumi: la prima ſpezie è megliore dell'altra, è l'una e l'altra tengono il ventre lubrico, nutriſcono poco, ſono diſſecative e reſolutive. Le ſue conchiglie ſminuzzate in polvere impalpabile da un ſcrupolo ſino a una drāma, ſono aſorbenti e molto proprie nelle diarhee, diſſenterie, & ſervono ancora à riſolvere, e conſumar quei dragoni, che naſcono ſopra delli occhi dei cavalli.

Contuttociò le ſue carni, principalmente di quelli di fiume, ſi digeriſcono difficilmente, generano humori craſſi, e viſcoſi, diſpoſti in conſeguen-

za

za da cagionar ostruzioni. Il mitolo è chiamato da latini, *musculus*: ve ne sono ancor molte altre spezie, ma come producono quasi tutte li medesimi effetti, per questo tralasciaremo di parlarne.

CAPITOLO LXII.

Delle Ostreghe.

DI queste ve ne sono molte spezie tutte in uso tra gl'alimenti: queste deono eleggersi recenti, di una grossezza mediocre, tenere, umide, deliziose, d'un buon sapore, e che non siino state prese in luoghi fangosi.

Le ostraghe conciliano il sonno, svegliano l'appetito, provocano le urine, e gli ardori di venere; il loro uso è approvato da alcuni Autori nel scorbuto. Queste si digeriscono difficilmente, generano umori viscosi, e flemmatici: perciò si dee andar cauto nel di loro uso. Convengono principalmente ne tempi freddi, alli giovani biliosi ed a coloro, che hanno buon stomaco.

Alcuni Autori dicono aver osservato, che quando l'ostraga apre la conchiglia per rinfrescarsi, e per far entrare di che poter mangiare, che il gambaro vi manda subito una picciola

pie-

pietra tra due, affinche non possa più chiudersi dentro, per poterla mangiare.

L'Ostragha da latini, *Ostreum, vel Ostrea, quasi quod testa velut ossea tegatur.*

CAPITOLO LXIII.

Delli Gamberi.

DI questi ve ne sono due spezie, cioè quelli di mare, e quelli di fiume: di ciascheduna di queste ve ne sono ancor molte altre spezie. Le une, come le altre deono eleggersi carnose, tenere, e di un buon sapore.

La loro carne nutrisce assai, produce un alimento di mediocre solidità: dolcifica l'acrimonia degl'umori, purifica il sangue, provoca le urine, monda le ulcere nella gonorhea, essendo presa in brodi. Ella conviene in ogni tempo, alli giovani di un temperamento sanguineo e bilioso.

Li Gamberi di mare sono la maggior parte più grossi degli altri. Se ne trova nell'America di una grossezza estraordinaria, e sono così feroci, che alcune volte squarciano gli uomini in mille pezzi. Non parlaremo di molte altre spezie di Gambari, per non esser

di

di bisogno, basta però di sapere che i loro brodi convengono molto nelli etici e tisici, principalmente quelli di fiume, perche contengono quantità di parti balsamiche.

CAPITOLO LXIV.

Delle Ranocchie.

TRa molte specie di Rane che sono differenti in grandezza, in coloro, e per il luogo in cui si trovano, ve ne sono che non sono in uso tra gl'alimenti, come quelle di mare, perche sono mostruose; come le terrestri, chiamate da latini, *Rane Sylvestres*, che sono fatte quasi come le aquatiche. In quanto poi alle aquatiche, sono molto in uso, e deono eleggersi, grasse, carnose, verdi, e che sian state prese in un acqua pura e limpida.

Queste nutriscono mezzanamente addolciscono l'acrimonia degl'umori, sono stimate aperitive, e risolutive: ma con tutto questo sono qualche poco difficili alla digestione, producono umori grossollani, & il loro uso troppo frequente è dannevole; Convengono nel principio della primavera, e nel fine del verno à coloro, che sono d' un buon temperamento.

La

La Rana è un animale, che ora si trova nell'acqua ora sopra della terra; ma ordinariamente più nell'acqua. Ella si piace di trovarsi in acqua che non sia ne calda ne fredda: all'ora si fa sentire; ma quando l'acqua e fredda ella tiene il silenzio. Plinio dice, che quando crida estraordinariamente, pronostica la pioggia.

Il seme delle Rane, da latini, *sperma ranarum*, è molto in uso nella medicina, per temperare l'acrimonia delli umori, per rinfrescare, e per umettare.

CAPITOLO LXV.

Della Testuggine.

ABenche vi siano delle Testuggini, che dimorino sopra della terra, ed altre nel mare, ed altre nell'acqua dolce, con tutto ciò la maggior parte sono amfiinbie: le une e le altre deono eleggersi grosse, tenere, e piene di sugo.

La carne di quest'animale nutrisce assai, produce un alimento solido e durevole: se ne fa un siropo di questa, che giova molto alli tisici ed etici, e finalmente agli estenuati.

Questo è un animale, che porta se-

co la sua casa, la quale altro non è ch una conchiglia, ferma, larga, solida, e fatta a volto. Aristotile dice che la Testuggine si batte col serpente e le vipere, ma che avanti si provede di un vegetabile chiamato da latini, *Cunilia*, accioche se viene esser daneggiata possa per questo mezzo guarirsi dalla loro morsicatura. Plinio riferisce che questa spezie di testuggine terrestre abbonda ne deserti dell'Africa. Ella è molto in uso tra gl'alimenti nelle Indie. Alcuni Authori ne raccomandano l'uso nel mese d'agosto e di settembre, perche allora è ordinariamente piu grassa, e meglio nutrita che in ogni altro tempo. In quanto a quelle di mare: Plinio racconta, che se ne trova nell'Indie che sono cosi grosse e cosi large, che ciascheduna di quelle conchiglie e capace di coprir una picciola casa, e farne un picciol navilio; ed in fatti dice che gli abitanti di questi luoghi, navigano con esse tra le Isole del mar Rosso.

Cardano lib. 9. parlando delle Testuggini, assicura, che la carne di quelle d'Africa mangiata con il pane lo spatio di sette giorni, e un vero rimedio contro quelli, che fanno il mestiere di ladro; onde fà ogni suo possibile per darne la ragione; ma è manifesto, che

s'avesse esperimentato questo fatto, non si sarebbe tanto affatigato per spiegarlo.

Il sangue secco di questo animale è stimato proprio per il mal caduco, circa una dramma. La Testuggine da latini, *Testudo, vel domiporta*, perche porta la cassa appresso di se.



TRAT-

TRATTATO
DEGL'ALIMENTI.

PARTE TERZA

Degl'Alimenti:

Delli Vegetabili.



IL Vegetabile è un corpo organizato, che hà essenzialmente una radice, ed un seme: egli produce per lo più foglie tronchi, e fiori. In tutte le sue parti è composta di due differenti sifsoni: alcuni contengono il sugho necessario per la vegetazione della pianta, e fanno l'ofizio di vene, e d'arterie, portando, e riportando in tutte e da tutte le parti il sugho sudetto, altri poi pieni d'aria considerati come i polmoni della pianta, sono chiamati Trachee dall'Illustriss. Malpigio. Tutti questi vasi sono uniti nel tronco, e sparsi ne' rami, e nelle radici: lasciando però frà di loro molti interstizij pieni di mol-

molte vessichette le quali ricevono il sugho apportatoli.

Habbiamo detto che la pianta hà essenzialmente una radice: in fatti è manifesto, ch'ella non potrebbe crescere senza questa parte, poiche la medesima riceve il sugho preparato dalla terra, e lo trasferisce in tutte le altre parti. Il medesimo non è dei tronchi, foglie, e frutti, poiche ne osserviamo à chi non vi sono queste parti. In quanto egli è manifesto che dee ancor esser una parte essentiale alla pianta, poiche non v'è pianta, che non sia uscita dal di lei seme: ad ogni modo dirà forse alcuno che ve ne può esser, che abbiano il suo nascimento dal concorso fortuito d'alcuni principii; à questo rispondiamo, che oltre che non si può concepire in che modo la sola fortuna possi sempre nell'istesso modo, e con tanto artifitio ordinar un si gran numero de parti si scambievolmente necessarie per trattener la vita d'un vegetabile: vedersi ne meno (posto questo principio) la ragione per la quale non si fanno veder giornalmente piante d'una nova spezie.

Meglio è dunque aver ricorso all'Autore della natura, il quale avendo creato nel principio del Mondo la prima pianta d'ogni spezie, vi rinchiuse

la disposizione à formar tutti i germi della medema spezie; ed in vero sarà facile il concepirlo, poiche la ragione c'insegna, che la materia divisibile in infinito, e che ogni germoglio contiene in ristretto tutte le parti della pianta.

Ad ogni modo vero è che una castagna contiene formalmente un castagnaro, &c. Ma però neghiamo, che questa castagna ne contenga un secon, do, o rinchiudi un'altro castagnaro: che se questa rinchiude formalmente un'albero con il suo frutto, non è per altro se non perche à proporzione, ch'ella si rarifica lascia entrare per li pori della sua corteccia le parti del sugho, che sono d'una figura, e grandezza proporzionata al diametro degli di lei pori, ò d'una figura e mole minore di quelli; che poi à ragione della loro figura, mole, e movimento restano ordinate in modo à formar un castagnaro.

Questo si conferma per un esempio assai famigliare in Chimica, imperciochè se si fà dissolvere un'oncia d'argento in due, ò tre oncie di spirito di Nitro, e che dopo aver fatto dissipar la metà dell'umidità, si faccia un mischiamento del rimanente con venti oncie d'acqua commune, e due oncie

di Mercurio, si vedrà con gran maraviglia nel spazio di quaranta giorni, un'albero distintamente formato colli suoi rami, e picciole palle nelle loro estremità, che rappresentano frutta; ora poi che vediamo formar quest'albero per la sola figura delle parti dello spirito di Nitro dell'argento, e del Mercurio; che queste differenti parti pigliano un ordinamento così maraviglioso per mezzo del semplice movimento del fluido, che le aggitta, perche non diremo noi che le parti del sugho nutrizio pigliano la disposizione necessaria nel modo sudetto à formar il vegetabile; ma finalmente è manifesto che la formazione di quest'albero non e un effetto dell'incontro fortuito delle sue parti, poiche se si scuote il vase con qualche poco di violenza, egli si rompe e si confonde, e si hà il piacere di vederlo di novo come avanti nel medesimo spazio di tempo (*& sic deinceps*)

Concludiamo dunque, che tutte le piante venghino da i semi: e non solo comparagoneremo questi semi à picciole ova, mà anche la vita e la nutrizione de vegetabili, à quelle degli animali. In fatti i germi di questi, e di quelli altro non sono ch'embrioni, in le cui parti sono formalmēte rinchiuse.

In

In quanto alla nutrizione delle piante questa consiste, nel sugho contenuto ne loro siffoni, il quale per mezzo de i suoi principij fermentativi si rarifica, si distribuisce, e ragira in tutta l'estensione della pianta: questo sugho fà gonfiare le piccole vescichette, e secondo le diverse modificationi e pori secretorij egli si feltra in diuerse parti.

Abbenche molte piante si nutriscano d'un medesimo sugho: queste non tralasciano d'aver un sapore un'odore, e qualità molto dissimili, ilche non può proceder se non dalla natural disposizione de loro pori, i quali non danno l'entratta se non alle parti che sono minori, ò almeno proporzionate al diametro de medesimi, questa natural disposizione fà ancor che molte crescono in una regione, e non in un'altra, che l'une hanno bisogno di Sole, l'altre d'ombraggio, e finalmente, chi dell'umido, chi del secco, chi d'una terra pingue, chi d'una men pingue &c.

Ne primi tempi in cui la temperanza era nel di lei lustro, l' uomini, non si servivano se non d'alimenti semplici, che la terra liberamente gli dava. Ciò che fece dire ad Ovidio nel libro delle Metamorfosi.

Ætas cui fecimus aureto nomen
Fætibus arbuteis (&c.) humus quasi
dicat, herbis Fortunata fuit.

H Vera.

Veramente si potevan con giusta raggione chiamare secoli d'oro perche oltre che gli vomini erano molto più virtuosi, più sobrij, di quel che sono giornalmente, erano dico all'ora più forti, più gagliardi, vivevano per maggior spazio di tempo ed erano di noi molto più esenti dà morbi, ed in vero si può dir con giusta raggione, che gli alimenti, che ci provedono le piante, sono in qualche modo migliori d'ogn'altro, poiche questi sono più leggieri, ed in conseguenza molto più facili alla digestione, onde più disposti à procacciarci temperati umori. E questa è la ragione, che i nostri primi Padri, i quali non si cibavano, se non di questi alimenti si portavano molto meglio di noi, tanto auveano del gusto, quanto noi ne troviamo ne cibi salsi e piperati, che à capriccio prepariamo in mille modi, e che la maggior parte sono dannevoli al nostro corpo provocando in essi violente fermentationi, che distruggendo li principij del misto corrompono i nostri humori, ed abbreviano i nostri giorni. Non è dunque maraviglia, se dopo auer vanamente cercato questa gran quantità d'alimenti diuersi ed incogniti alli nostri primi Padri abbiamo veduto nascerne una moltitudine di malattie non mai da medesimi esperimentate.

CAPITOLO PRIMO.

De Persici.

Li Persici devono scielgersi d'un grato odore d'una carne molle, e vinosa cioè ben maturi, e ben colorati, e finalmente, che si separino facilmente dalli loro noccioli.

Questi emendano il respiro puzzolente cagionato da essalationi di materie putrefatte nel ventricolo, umettano e tengono libero il ventre.

All'incontro, quando se ne piglia più del bisogno, come questi si corrompano facilmente nelle prime strade à ragione della loro sostanza molle, ed umida, dee seguirne ch'allora saranno la cagione, che si generarano venti, e vermi.

Questi per l'analisi danno parti d'acqua più d'ogn'altro principio, alcuni acidi pochi solfi, e molte parti terree.

Il Persico è un frutto assai conosciuto in questi paesi per il suo sapore esquisito, La maggior parte de gli nostri antichi gli atribuiscono molti pessimi effetti, e principalmente Galeno, però è manifesto, che non hà queste cattiue qualità se non quando non è ben matturo, ò quàndo s'usa in eccesso.

Li Persici emendano il respiro puzzolente cagionato come sopra precipitando

le materie putrefatte, e contenute nel ſtomacho. Tengono libero il ventre inaffiando per le loro predominanti parti flemmatice le fezzi degli inteſtini, & irritando le loro fibre muſcolari per mezzo de loro ſali acidi, i quali ſono cagione, che le medeſime, ſi contrahono, e comprimendo in queſto modo le Glandule Inteſtinali, che da quella ſi ſeparano molte parti ſeroſe dalla maſſa del ſangue.

Si meſcolano per l'ordinario di Perſici con poco di Zucharo; eſſendo eſſi in queſto modo più ſicuri per la ſalute, ò finalmente nel vino, ma queſto perde quaſi tutta la ſua forza doppo l'inzuppatione de medeſimi perciò gli Antichi preſero argumento di dire, che queſto frutto era molto cattivo, credendo che vi deponeſſe qualche maligna qualità.

Di ciò, che il Vino hà perſo la ſua forza, cioè à dire, che non hà più quel forte ſapore, che il ſapore e un ſentimento dell'anima, e che ogni ſentimento preſuppone una impreſſione ſopra dell'organo, come ſi è provato qui avanti ve ne ſegue, che il vino non hà più il ſapore che haveva avanti biſogna anche di tutta neceſſità, ò che ſi manchi nel medemo quel, che facendo l'impreſſione ſopra dell'organo del Guſto, cagionava il ſentimento di ſapore, o che eſſendovi ancora

den-

dentro del vino egli sia in tal maniera disposto che non possi trovar le papille della lingua. Dunque l'insuppamento del Persico nel vino hà fatto in modo tale, che abbenche vi siino ancor quelle parti nel vino che cagionavano quel sentimento, le medeme non sono più disposte à fare l'impressione necessaria, che si richiede per questo sentimento, o che le ha separate dalla massa del Vino, mà perche questo insuppamento non può in alcun modo tener le dette parti attive nel vino per così dir ligate se non all'occasione di qualche parte sulfurea del Persico, disposta ad intrarle e renderle incapaci à far la tale impressione sopra dell'organo, e che queste parti filamentose non possono separarsi dal suo misto per andare ad intrigare queste parti attive senza qualche alterazione, e corruzione del misto, ciò che non s'osserva, ve ne segue necessariamente, che il vino non perde la sua forza per l'insuppamento del Persico se non perche fà mancar nel vino le parti attiue, che cagionano il detto sentimento: ma come non può produr questo effetto senza scacciar le dette parti del vino, o finalmente riceverle dentro se stesso, conchiudo ò che l'inzuppamento del Persico hà scacciato le sudette parti dal vino, cioè fattole auolare, ò che à guisa d'assorbente le

hà ricevute in se stesso, è perche non può scacciare senza communicarli del moto, ò fare in modo tale, che per mezzo di qualche fermentatione gle ne sij communicato, ve ne segue, che le parti del Persico non aveua per se stesse del moto, che non saprebbero anche communicarne alle parti del vino, ne tampoco cagionar fermentatione, poiche non s'osserua calore alcuno doppo questo infiuppamento, è che per altro li principii dell'uno e dell'altro sono troppo intricati per poter concorrer à cagionar una fermentazione; resta dunque à conchiudere che l'inzuppamento del Persico nel vino, gli hà fato perder la di lei forza, in quanto che il Persico hà ricevuto in se stesso à guisa d'assorbente le parti attiue del vino, che erano la cagione di quel sentimento forte e piccante: in fatti se il medesimo contiene in se molte parti terrestri, se e di una natura simile alla spongia, e porosa come si manifesta per l'anelisi. Chi può dubitare che le dette parti attiue del vino essendo portate in ogni parte per mezo del movimento del fluido di quel liquido non si scontrino finalmente nei pori di questo spongioso misto, e si inzuppino negli interstizij del medesimo, tralasciamo questo methodo Analitico, e ritorniamo al Sintetico.

Li

Li Fiori di Persico ammazzano i vermi, levano via le materie tenaci degl'intestini e le mandano per secesso, facendone bollir un mezzo pugno in un brodo, tengono il ventre molto libero, e purgano le serosità.

Sono chiamati i Persici, da Latini *Persica mala*, perche furono primieramente portati dalla Persia.

CAPITOLO SECONDO.

Delle Fragole.

LE Fragole altre sono domestiche, e si coltivano ne giardini, le altre sono salvatiche e nascono senza coltura ne boschi. Le prime sono le più vaghe, e le più stimate. Si deono ellegere grosse, piene di sugho, mature, d'un grato odore ed'un sapor, dolce e vinoso, Queste moderano il gran movimento degli umori, e dulcificano l'acrictonia de medesimi. Provocano le Orine, ed eccitano l'appettito, umentano assai, resistano al veneno, e sono cordiali.

Le di loro qualità non possono esser migliori, esse non fanno mal alcuno se non quando son prese in eccesso.

Queste contengono molte flemme, sali essentiali, & una mediocre quantità di sale esaltato. Convengono ne' gran caldi in ogni temperamento, ma principal-

mente nel bilioſo, e nel ſanguigno.

Il grato odore, che le fragole eſaltano, ci manifeſta aſſai, che i ſali volatili, che queſte contengono, furono talmente modificati, ed uniti con i ſolfi eſaltati, che eſſendo portati per mezzo dell'inſpiratione ſopra della membrana pituitaria fanno leggiere impreſſioni, à ragion di cui l'anima hà una grata ſenſazione. Alcuni Auttori pretendono, che le fragole ſijno cordiali, e che reſiſtono al veleno, e queſto non forſe per altro, ſe non perche ſono compoſte, d'alcuni principij aſſai volatili diſpoſti à trattener i liquori del corpo in una debita fluidità, e liberar le parti ſpirituoſe, che ſervono al moto del Cuore.

Di queſte ſe ne fà un liquore, aggiõgẽdovi dell'acqua, e del Zuccharo. Egli è molto in uſo in tempo d'eſtate per moderar la ſete, e temperar il calore degli umori.

Quelle de boſchi per lo più ſono d'un ſapore aſpro perche trovandoſi le medeſime negli ombraggi, non poſſono eſſer altrettanto ſcoſſe dagli raggi del Sole; il che fà, che non poſſono nell'iſteſſa maniera ſotillizzar i loro principij; onde reſtanno le di loro parti integranti di maggior molle, e con una ſuperficie ſcabroſa deono neceſſariamente far una maggior impreſſione, e cagiona un ſentimento più aſpro, e più ſtitico.

Le

Le Fragole da Latini, *Fraghora à Fragrando*, cioè ſentir buon odore.

CAPITOLO TERZO.

Della Mora Angelica.

DI queſte ve ſono delle bianche, e delle roſſe; deono ellegerſi groſſe piene d'un ſugho dolce, e vinoſo, grate al guſto, & all'odorato.

Queſte ſono ummettanti, refrigeranti, fortificando lo ſtomacho, e purificano il ſangue, ſono ancor molto ſtimate nel ſcorbuto, e per ſpezzar la pietra nelle reni. Per altro ſi corrompono facilmente nel ſtomacho, per poco, che ſi interrompa la digeſtione.

Li di loro principij ſono quaſi li medeſimi di quelli delle Fragole, convengono anche ne tempi caldi, & à quelli in cui gli umori ſono troppo acri, è mordaci.

La Mora Angelica, e più groſſa della Fragola, e più velluta, per lo più ella e roſſa abenche alcune volte biancha; ella non è altro, ch'un mucchio di molti piccoli grani ammaſſati gli uni ſopra gli altri, ſi prepara col Zuccharo, ed acqua commune un liquore, ch'è molto in uſo nelli gran calori di ſtate, egli e molto grato & hà le medeſime qualità del precedente.

Li ſuoi fiori ſono maraviglioſi nelle Eriſipele, & infiammazioni d'occhi, le foglie ſono deterſive, ed aſtringenti. Si impiegano conde utilità ne'mali di gola.

Il di lui arbricello e chiamato da Latini *Rubus Idæus*, perche altre volte abbondava ſopra del monte Ida.

CAPITOLO QUARTO.

Della Vua Spina, del Arboricello Spinoſo.

L'Vva Spina è ſalvatica, ò domeſtica, la Salvatica è la più commune mà l'altra è la migliore, queſta è più groſſa, e più ſaporita. Ella è in uſo ne'intingoſi, ò ſaporetti, ò veramente ſe è matura ſi mangia coſi ſemplicemente. Queſta ſueglia l'appettito ella è aſtringente, refrigerante, e gioua molto nel ſputo di ſangue. Modera la ſete, ed è molto utile alli febricitanti, mettendone qualche piccola porzione nelli loro brodi. Ella diffende finalmente le parti nobili dalla corruzione.

Circa poi à cattivi effetti, ella non conviene alli malinconici, ſe è verde incommoda lo ſtomacho. Ella contiene pochi ſolfi, molte flemme, e ſali eſsenziali, giova molto à coloro, che ſono di tempemento bilioſo.

L'uva

L'Uva Spina, quando è ancor verde ella è ſtitica, e aſtringente, all'incontro, quando è matura è d'un ſapor dolce, e d'un color quaſi giallo, in tal modo, che ſe ſi deſidera d'aſtringere non dee eſſer matura. Il principio, che ſopravanza, è il ſal accido eſſentiale, elli è la cagione de i principali effetti che ſi oſſervano, in queſto frutto, ed in fatti ella non può eccitar l'appetito, che in quanto, che queſto ſale à ragione della ſua figura agguzzata vellica leggiermente le fibre dello ſtomacho, ne tampoco può moderar l'ardor della febre ne produre ſimili effetti, che in quanto il detto ſal accido, dà della conſiſtenza agli humori, e gli condenſa.

In oltre non conviene alli malinconici, perche ella accreſce la quantità degli àcidi, che già nel loro corpo ſono abbondanti.

La medema è chiamata da Latini *Vua Creſpa*, ò *Groſularia*, perche la di lei pelle e groſſa.

CAPITOLO QUINTO.

Dell'Vva Creſpa, che viene in grappoli all'Arboricello ſenza ſpine.

O Bianca, o Roſſa è più commune dell'altra. Il di lei ſapore è quaſi ſimile.

Dee elleggersi matura, grossa, rotonda, e piena di sugho.

Ella abbonda in sali acidi, in flemme, ed in alcuni sali ritrosi, provoca le Orine inspisando, e condensando la parte fibrosa del sangue, e separando la parte porosa dalla di lei massa.

L'Vua Crespa in grappa dimandata da Latini (Ribes) è un frutto picolo è rotondo come le grane di Ginepro. Il di lei sapore è acetoso altro non riconosce, che le parti acide, esse la rendono ancora refrigerante, disposta per moderare gli ardori della bile.

Aggiongendovi del Zuccharo s'addolcisce la di lei acidità, à raggione de suoi solfi, i quali ligano, ed auincano le particelle acide. Se ne prepara un siroppo nella medicina molto in uso, questo è reffrigerante, ummenttante, e diuretico, e perciò se ne mescola nell'acqua cotta e se ne fà bevere à febricitanti.

CAPITOLO SESTO.

Delle Ciriegie.

VE ne sono di molte specie: delle rosse, delle biancheggianti, e delle nere, delle domestiche, e delle selvatiche, le quali tingono di diverso colore, deono

ellegersi queste ben matture, piene di sugho, grosse, e saporite.

Le medeme tengono libero il ventre, moderano la sete, rinfrescano, e fanno buone carnaggioni, e sono diuretiche, li loro noccioli spezzano la pietra nelle reni presi interiormente. Se ne fanno ancor frontali per moderare li dolori di Capo, quando quelli sono cagionati da qualche rarificazione del sangue, che distende le meninghi, ò il pericranio.

Queste si corrompono facilmente nello stomacho cagionano anche per lo più venti, e dolori colici. E finalmente abbondano molto in flemme perciò se ne dee pigliar moderatamente.

Mai fù veduto questo frutto à Roma avanti la famosa battaglia, in cui Lucculo lo Capitano Romano messe in rotta il gran Mitridate. Questo Eroe ne fece portare da una Città altre volte chiamata *Cerasus*, & hoggi Chinosonda, talche questo albero ivi pigliò il suo nome. Questo non cresce facilmente per tutto poiche in Egitto abenche si sij addoprata grand'industria nel coltivarlo non si è mai potuto haverne mercede.

Le più grosse sono le migliori per la sanità non solo à cagione del suo sapore e dell'appettito, che queste provocano, mà etiandio perche sono molto più facili

alla

alla digeſtione. Per altro ſi può dire, che èuna gran diſaventura per i paeſani e poveri quando il tempo gli viene ad'eſſer contrario; poiche è manifeſto, che con una libra di queſto, e con un pezzo di pane, poſſono facilmente ſoſtenerſi ſenza aver biſogno del vino.

Ora dunque come nella State ſi fà una gran diſipazione, per il gran calore, che regna in queſti tempi, non e maraviglia ſe queſte contenendo in ſe molte parti acquoſe ſono diſpoſte, diſſolvendo i ſali, ad eſtinguere la ſette, e per la detta diſſipazione delle parti acquoſe, le feci indurite, inaffiarle, e renderle fluide; E come per altro contengono ancora molti ſali accidi, quindi è che queſti irrittando gli inteſtini, mettono li medeſimi nel ſuo motto periſtaltico, e ſcacciando in queſto modo le feccie, dee reſtar libero il ventre da quelle.

Con queſto frutto ſi apparecchiano confetture diverſe, che umettano, rinfreſcano, e che giovano molto alli febbricitanti. Altri le fanno render ſecche accioche ſi poſſano conſervar longamente, mà all'ora diventano aſtringenti per aver perſe le parti aquoſe, che le rendevano emollienti.

CA-

CAPITOLO SETTIMO.

Delle Meliaca ò sia Arbricoccoli.

LI Arbricoccoli sono piccolli, ò grossi, la loro polpa è delicata, grata, ed'un buon odore. Questi rinchiudono in se noccioli molto duri nei quali si trova un'-amandola amara, eccetto in quelle, che sono d'un colore biancheggiante, in cui l'amandolla si trova dolce. Devono esser scielti grossi, colorati, ed'un buon sugho.

Li medesimi umettano assai eccitano l'-appettito e le Orine, sono pettorali, e provocano l'espettorazione, l'amandole finalmente de loro nóccivoli ammazzano i vermi.

Questi riempino le prime strade di venti, e si corrompono facilmente, per ciò ogn'uno dee andar cauto nel mangiarne.

Li Arbricoccoli portano seco il nome di Armeniaca *ab Armenia* perche furono già trasportati dall'Armenia à Roma. L'uso di questi è più tosto per il piacere, che per la sanità, però bisogna diffidarsi di questo frutto, perche contiene un sugho molto viscoso, disposto à distruggere il dissolvente dello stomacho.

Li medesimi si confettano per reaverli più gratti più salutevoli, e per conservar-

li.

li. Vero è, che in questo modo non producono questi danneggievoli effetti perche il Zuccharo, e la cozione dando del motto alle parti flemmatiche, e viscose le fanno dissipare. Sono ancora più pettorali, perche i loro solfi sono gonfi con quelli del Zuccharo addolciscono l'Acrimonia degli umori.

Delle Amandole de i loro noccioli si cava per espressione un'oglio, che giova molto nel rombo delle orechie, e per addolcir l'emoroidi.

CAPITOLO OTTAVO.

Delle Prugne.

SArebbe molto fastidioso il voler decri vere tutte le differenti spezie di prugne, poiche sono quasi innumerabili, ve ne sono di più colori, di diversa figura, grandezza, e sapore. Di tutte le Prugne ciaschedune nel suo genere le migliori sono le ben mature, che hanno le tonache tenere, e sottili, che sono dolci, e che finalmente sono state recentemente raccolte, avanti il levar del Sole.

Queste sono umettanti, refrigeranti, mollificanti, elassative, moderano la sette, e danno dell'appettito.

Le persone, che hanno lo stomacho debole,

bole, e che non digeriscono se non difficilmente deono astenersi dall'uso di questo frutto, poiche il medesimo rende molto debole la macchina: in oltre queste producono quantità d'umori grossi, e flemmatici, per ciò non convengono a coloro che sono di questo temperamento.

Ve ne sono di quelle, che avendo un sapor stitico, ed acerbo come le salvatiche, sono astringenti, e molto proprie per stagnar il sangue, e guarir li flussi di ventre, ed il vomito.

Si servono i Medici della pruna nera, chiamata Damaschina, la quale è la base delle composizioni del Diapruno, che è un'Elettuario purgativo è della Acchacia nostra, che non è alrro, che il sugho delle prune salvatiche condensato, che si impiega quando l'occasione richiede di restringerli.

Dal Nepeuno se ne cava per l'Analisi molte flemme acide, e molto olio. L'acido che si trova nelle flemme, e volatile per questo fonde la serosità del sangue, e la dispone à feltrarsi abbondantemente per mezzo delle glandule intestinali. Non e dunque maraviglia se è molto stimato nell'Idropesie, che altro non riconosce che la crasseza del sangue.

CA.

CAPITOLO NONO.

De i Pomi.

TAnto ſono diverſe le Spezie de Pomi, che quaſi è impoſſibile il deſcriverli tutti: così ora ſono differenti per la loro groſſezza e figura, hora per il loro colore e ſapore, con tuttociò deono ellegerſi ben nutriti, ben colorati e d'un grato ſapore, ma ſopra d'ogn'altro ben matturi; Queſti ſono dolcificanti e provocano l'Eſpettorazione, moderano la ſete e la Toſſe, movono il Corpo, ſono reffrigeranti, ed alcuni Aperitivi.

Li Pomi ſono frutti molto conoſciuti, e molto in uſo frà gl'alimenti: nientedimeno queſti non convengono à coloro, che hanno lo ſtomacho debole, poiche il ſuo diſſolvente non è diſpoſto per ſminuzzarli dunque ſi douranno far cuocere acciòche faccia il ſuoco, quel che non può far il di loro fermento.

Quelli, che ſi conſervano nell'inverno ſono migliori degl'altri, perche i medemi hanno avuto aſſai tempo per deporre, quelle crude umidità, che potevano eſſer danneggievoli. Non deono eſſer raccolti, ſe non ben maturi, poiche avanti di queſto tempo il loro ſugho, non è molto eſſaltato,

to, ove essendo troppo grosso può per questo cagionar varij disordini nella nostra machina.

Con questi si prepara una confettura tanto dilitiosa, quanto salutevole, chiamata Gelatina de Pomi, ella è umetante, reffrigerante, pettorale, è molto in uso.

CAPITOLO DECIMO.

De i Peri.

LI Peri sono frutti molto stimati, Li migliori sono quelli, che sono dolci, ben maturi, e che non sono d'un sapore agro, e stittico.

Questi provocano l'appettito, e fortificano lo stomacho, poiche contengono un sugho molto denso, & alcune parti terree, che assorbono le umidità, che ponno rilasciare le fibre del ventricolo.

L'uso de' Peri genera per lo più Coliche ventose à quelli, che non sono di buona complessione: perciò per toglierli questi cattivi effetti, si deono far cuocere nelle ceneri calde, indi preparati mescolarli nel Zuccharo, ecco quel che ne dice la schola di Salerno.

Cruda gravant stomachum, relevant pyra cocta gravatum.

Li peri sono chiamati da Latini *pyra à pyra-*

pyramide, perche li medemi terminano in punta à guisa di piramide.

Li Salvatici sono chiamati da Greci, *Strangulo à Strangulando*, perche il frutto di quest'albero, essendo masticato, nell' inghiottire stringe talmente le fibre della gola, che pare, che habbiano à soffocare.

CAPITOLO VNDECIMO.

De i Fichi.

LI Fichi sono grossi, ò piccoli, e di diversa figura, sapore, e colore, devono scielgersi li uni e gl'altri molli, sugolenti, e saporiti. Quelli che hanno una pelle tenera, sottile, si digeriscono più facilmente degli altri, non si devono mangiar, se non sono ben maturi, benche questi si coltivino ne Climi temperati, nientedimeno non si possono paragonare à quelli, che crescono ne paesi caldi, poiche la bontà del fico, essendo in una intiera unione de solfi, e di sali accidi, che producono un sapore zuccherato, e molto grato, e impossibile, che quelli, li quali vengono nei paesi caldi non ricevano una maggior quantità di solfi, e di sali esaltati dal calore poiche questi luoghi abbondano maggiormente in questi principij.

Li

Li Fichi dulcificano gli umori acri, e difendono il petto dalla loro corrosione, nutriscono, ed umentano assai, perche contengono un sugho oleginoso, e balsamico, disposto in consequenza d'intrigar i sali acri, che potrebbero levar via particelle dalle parti solide, & aggrappandossi a i pori, & interstitij delle carni, accrescer in questo modo il loro volume. Per altro bisogna pigliarne con cautela, perche distruggono il mestruo dello stomacho, cagionanno coliche ventose, per la rarificazione delle parti acquose, e finalmente perche spese volte eccitano dissenterie se si inacidiscano per la loro longha dimora negli intestini. Si fanno ancor seccar nel forno, e quando sono secchi sono chiamati da Latini. *Ficus passa.* All'hora servono molto in Medicina, e trà gl'alimenti, perche in questo modo si rendono più facili alla digestione.

Il Fico in Latino, *Ficus, à produco, genero*; perche quest'albero moltiplica assai.

CAPITOLO XII.

Delli Pomi Cottogni.

DI questi ve ne sono tre specie. Quelli della prima sono piccoli, molto odoriferi, cottonati, verdi nel cominciamento, di

to, di poi d'un color giallo, quando ſono pervenuti à tutta la loro maturità.

Quelli della ſeconda ſono più groſſi, mà meno odoriferi, più cottonati, d'una polpa molle, ed'un colore pallido.

Gl'ultimi ſono quelli ſalvatici, e queſti creſcono in luoghi ſaſſoſi, e ſono poco in uſo, quelli della prima ſono i migliori.

Queſti Frutti non ſono ſolamente in uſo tra gli alimenti, mà etiandio ſono ancora tra i Medicinali. Queſti hanno un'odore ſi grato, principalmente i piccoli, che per lo più cogionano dolori di Capo, il che ci manifeſta, che ſono compoſti d'alcuni principij aſſai volatili. Quando ſono verdi, ſono d'un ſapore acerbo, e così ingrato, che nou è poſſibile di trattenerne nella bocca; mà à proporzione, che auvanzano in maturità, abenche conſervino ſempre un certo ſapore auſtero, che non ſi diſſipa, che per la cozione, nientedimeno diventano più dolci. E queſta è la raggione, per la quale non ſono in uſo, ſe non ſono ben cotti.

Il ſapore aſpro, ed auſtero di queſti frutti, quando ſono verdi, procede da una ſtretta conneſſione de loro ſali, e de loro ſolfi groſſi, con delle parti terree; queſto ſapore diminniſce à proportione, che ſi maturano, perche li loro principij attivi ſi ſuillupano inſenſibilmente per mezzo

della

della fermentazione dalle parti terreſtri, e ſolſuree groſſe. Finalmente conſervano un ſapore auſtero abbenche molto maturi, perche queſte medeſime parti ſono talmente unite aſli principij ſalini, che vene reſta ſempre aſſai per eccitar ancora queſto ſapore d'auſtero e di ſtitico.

Del reſto fortificano lo ſtomacho, arreſtano i fluſſi di ventre, è l'hemoragie perche aſſorbiſcono le humidità ſuperflue, che rilaſciavano, e debilitavano le fibre delle parti. Sono ancor molto ſtimati nella ubbriachezza perche aſſorbiſcono le parti volatili del vino: le medeme parti volatili cagionano l'ubbriachezza in quanto che meſcolate nel ſangue lo mettono in una gran fermentatione, il che ſi conoſce dal Calore, e dal Polſo: e come non poſſono metter il ſangue in una gran fermentatione, ſenza cagionare nel medeſimo una gran rarificazione, ne cagionar una gran rarificazione ſenza diſtendere l'eſtremità dei vaſi del Cervello, ne diſtender l'eſtremità di que' Vaſi ſenza diſtèndere i lati dalla Glandula, ne i lati di quella eſſer diſteſi ſenza che quella non acquiſti un maggior diametro, ne quella acquiſtar un maggior diametro, ſenza che non dij paſſagio à qualche altra materia eterogenea ali ſpiriti, ne finalmente meſcolarſi qualche materia eterogenea con li ſpiriti ſenza

ſer-

fermentar con essi, & esser in conseguenza messi in un motto inordinato, concepisco che li spiriti animali muoveranno inordinatamente nel suo principio cioè nel Cerebro, ed ecciteranno idee, le quali non hauranno celatione, ne congruità trà di loro, e come li spiriti si porteranno anco inordinatamente nelle parti, onde moveranno un membro, hora un'altro, hora aggiteranno tutto il corpo, in che consiste l'ubbriachezza, che è una spezie di delirio Maniaco.

Dicono alcuni, che questi pigliati auanti il pasto risserano, e che doppo muovono il corpo: in tanto come il tutto si confonde, e si mescola intimamente insieme nella capacità del Ventricolo per questo si puo dir con giusta raggione, che devono produr il medesimo effetto, pigliati avanti del pasto come doppo quello.

Quando questi frutti sono crudi, come contengono un sugho viscoso, e grosso fermentando con il mestruo stomachale, & intestinale, per questo v'eccita venti, e coliche. In oltre di questi se ne preparano molte composizioni per lo stomaco, come la cottognata, il loro siroppo, & altre, che tanto sono in uso appresso i Sani, che appresso quelli, che sono amalati.

Questi finalmente furono portati nel tempo di Galeno à Roma dalla Syria. Sono

no chiamati da latini *Cydonia à Cydone*, Villa di Candia forsi che in quel posto ve ne fossero in gran quantità.

CAPITOLO DECIMOTERZO

Delli Granati.

TRe sono le spezie generali de Granati conosciute. La prima è acida; la seconda e dolce, e la terza vinosa, che tiene il mezo trà l'agro, ed il dolce. Si deono elleggere grossi carichi di grana, maturi, sugolenti, & d'un buon sapore.

Li dolci egli vino si convengono in ogni tempo, ed in ogni temperamento, mentre, che s'usino moderatamente. Gli Agri sono salutari ne gran calori, nelli Temperamenti biliosi, e sanguinei, ma sono danneggievoli à vecchi, perche gli condensano il sangue, che già è troppo crasso, ed irritando il petto li rendono difficoltà di respiro.

Questi frutti sono assai conosciuti, e sono più in uso per piacere, e per provocar l'appetito, che per alimento.

Li Granati dolci dolcificano l'acrimonia degli umori, per le loro solfi, ed umetano per; loro parti acquose. Gli Agri poi sono astringenti, e convengono nelle infiammazioni, e moderanno gli ardori

della febbre, intrigando li principii attivi, che cagionano la fermentazione del sangue, e per altro incommodano il petto, li denti, le gengive, irritando fortemente queste parti.

Li suoi Fiori arrestano il flusso, la gonorea, lo sputo di sangue, e convengono molto nelle ernie.

Li Granatti sono chiamati in latino, *mala Punica à puniceo colore*, perche hanno un color rosso. Si dimandano ancor, Granata, à granis, perche li medesimi contengono una gran quantità di grani.

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

Del Melone.

IL Melone dee esser d'un odore aggradevole e d'un sapor esquisito, raccolto recentemente, & assai maturo. Deve avere una polpa tenera, medulosa, rossegiante, o quasi gialla: *(hoc unum,)* il sapore, e l'odore deono discerne i buoni dagli altri.

L'Odore, che li Meloni spandono, e il suo delitioso sapore ci manifestano, che li medesimi contengono molte parti volatili svillupate, dagli altri suoi principii grossi. Queste qualita. che fanno il principal piacere di questo frutto, si trovanò

assai,

assai più abbondantemente ne' Meloni, che vengono da paesi caldi, e questo, perche il Sole percuote con i raggi più perpēdicolarmente, che fà, che li medesimi hanno maggior forza, per farne svillupar i loro principii fermentativi dalle parti grosse.

La quantità delle flemme in cui il Melone abbonda, lo rende rinfrescante, ed umettante. Queste flemme sono cariche d'un sal accido, il quale eccita qualche poco l'appettito vellicando la membrana interna del Ventricolo.

In quanto i dolori, & altre incommodità che il medesimo cagiona nell'abdome; questo altro non riconosce, che un sugho viscoso, ed accido, che fà altrettanta impressione, che per la sua viscosità, s'attaca fortemente alle di loro fibre. Il Medesimo lo rende ancora difficile al la digestione, e per questo si dee bere del vino, acciochè attenuando questa viscosità impedisca i suoi cattivi effetti.

Il Seme del Melone, è uno delli quattro semi freddi maggiori. Egli addolcisse è vero, e modera l'ardor della febre, ma per lo più distrugge il fermènto dello stomaco.

Il Melone da latini *Melo*, *Pomum*, perche rassomiglia assai alla figura d'un pomo.

I 2 CA-

CAPITOLO XV.

Del Cocomero.

EGli dee ellegersi longo grosso, ben maturo, coperto d'una scorza tenera è pieno d'una carne bianca, sugolenta, e ferma.

Li Cocomeri convengono ne'tempi caldi alli giovani d'un Temperamento caldo, e bilioso; mà sono contrarii alle persone di Constituzione delicata, ed à quelli, che sono d'un Temperamento flemmatico & ipocondriaco.

Questi sono frutti molto in uso trà gli alimenri sono per lo più gialli, alcune volte bianchi ed altre verdi, questi frutti umettano, e rinfrescano fuor di modo, restano molto tempo nel ventricolo perciò bisogna far disunire le loro parti per mezzo del foco avanti di mangiarli, e mescolarli, con qualche alimento, che faciliti la digestione come la Cipolla, il Sale, il Pepe, ed altre cose simili.

In oltre si trova ne cocomeri una gran quantità di semi, che contengono un'amandola dolce, ontuosa, ed'un buon sapore. Questo Seme è un de quattro gran semi freddi, ed è molto in uso nelle emulsioni Medicinali.

Il

Il Cocomero Salvatico è molto differente da questo; poiche questo contiene un sugho viscoso, e molto acre. Questo sugho condensato, si chiama Elaterium, questo è un gran rimedio nell'idropisia, e purga violentemente per vomito e per scesso, da quattro grani infino à dieci.

Il Cocomero da latini *Cucumis*, ò *Cucumer à Curvatura*, perche li tronchi di questa pianta sono curvi.

CAPITOLO XVI.

Delle Zucche.

VE ne sono di molte specie, che non sono dissimili, se non per la loro figura esteriore. La prima è Cilindrica, e si stende estraordinariamente più in lungo che in lato. La seconda è fatta à guisa di fiasco, grossa e rotonda. Finalmente la terza hà la figura d'una botte, nel fondo, ma con il collo stretto. Deono elegersi tenere, recentemente raccolte, leggiere, d'una carne bianca, e medulosa.

Questi sono grossi frutti, buoni à mangiare, & à farne de fiasconi quando sono secchi, e voti al didentro. Nascono facilmente ne luoghi freddi, e humidi, perche hanno bisogno d'un sugho viscoso, e grosso, che il terreno di questi luoghi gli

fornisce in abbondanza.

Le Zucche umettano, e rinfrescano dando della consistenza agli umori. Sono difficili alla digestione, debilitano lo stomaco, ed eccitano venti, e coliche. Per questo si deono mescolare con aromati.

Queste contengono molti semi d'una figura oblonga, e quasi ovale; ella è coperta d'una scorza dura è biancheggiante.

Sotto questa scorza si trova una piccola amandola dolce, & assai grata; Questa amandola contiene molto olio, che si ha facilmente per espressione, che è molto proprio ad addolcire la pelle, e renduta morbida, e unita. Il Seme di questa è uno de quattro semi freddi maggiori. Ella è pettorale, provoca le Orine, e tiene libero il ventre.

La Zuccha da Latini *Cucurbita*, *quasi curvata*, perche i suoi rammi si rendono curvati se non sono sostenuti.

CAPITOLO XVII.

Delli Aranci.

VE ne sono di due spezie, gl'uni sono amari, accidi, piccoli, e verdeggianti, & hanno un'odore molto grato; ed'altri sono dolci, più grossi, d'un giallo dorato, e d'un odore squisito.

Sono

Sono tutti in uso trà gli alimenti. Si deono eleggre gli uni, e gli altri recenti, pieni di sugho, d'un grato odore, e d'una scorza sottile.

I migliori, e più stimati per il loro sapore, sono quelli che crescono nei paesi caldi, non solamente perche il terreno di questi luoghi essendo carico di molte parti solfuree, volatili ne communicano in gran quantità à questi frutti, mà ancora perche il calore del sole li digerisce, e mattura perfettamente per renderli più grati al gusto, ed all'odorato.

Il Sugho dell'Arancio amaro è agro, perche contiene molti sali accidi, intrigati in parte dagli capillamenti de solfi, il che fà, che il medesimo communica alle papille nervose della lingua, quasi tutta la sua acidità. In quanto al sugho dell'Arancio dolce, come contiene meno di questi Sali, e che per altro i medesimi sono legati, & imprigionati per l'abbondanza delle di lui parti balsamiche, e manifesto, che deve fare una leggiera impressione sopra gl'organi del gusto, e dell'odorato.

Il Sugo dell'Arancio dolce, e quello dell'Arancio amaro producono quasi li medesimi effetti come l'habbiamo osservato. In tanto è migliore il Sugho dell'Arancio amaro per rinfrescar, ed astringere, e

per moderar gli ardori della febbre; perche questo sugho essendo più carico d'acidi, e in consequenza più disposto di dar della consistenza ai licuori, che sono in un movimento violento; Mà bisogna però diffidarsi, poiche doppo sono istrigatti per il motto del Core, e concorrendo con i sali acri, che predominano, sempre nella Massa del sangue, accrescono la di lei fermentazione. Si scielgono per fare molte altre preparazioni medicinali della sua scorza perche essa contiene, i principii più essaltati, che fanno tutta la virtù di questa scorza.

L'Arancio, e chiamato da latini, *Aurantium*, *ab aureo colore*, perche la scorza di questo frutto ha un colore giallo dorato.

CAPITLO XVIII.

Dei Limoni.

DI questi ve ne sono di due spezie cioè degli dolci, e degli agri, i dolci sono poco in uso, gli agri sono migliori, e più usitati. Deono ellegersi maturi, ben colorati, d'un soave odore; ma non deono esser mangiati, quando sono ancor recenti.

L'Albero, che porta i Limoni è una spe-

spezie di Cedro. Hale foglie ed i fiori simili, e non e differente se non per la figura del suo frutto che non è se non più rotondo. Il Limone agro non solamente e simile all'Arancio agro per la sua figura esteriore, ma ancora per i suoi principii.

Di questi se ne fa con Zucchero, & aqua un liquore molto grato chiamato commumenemente limonata, ella è molto rinfrescante. In oltre si prepara con il sugho un siroppo ove è molto in uso nella Medicina.

CAPITOLO XX.

Delle Uve.

LE Uve sono bianche, rosse, e nere, o di color dorato. Deono elleggersi l'une, e l'altre grosse, ben mature, sugolente, con la pelle sottile, e delicata. Elle convengono in ogni età, e temperamento, mentre che non se ne usi in eccesso. Li Vecchi per altro deono astenersene perche, accrescono le flussioni alle quali già sono troppo soggetti.

L'Uva avanti di pervenire ad una perfetta maturità si fà in lei molti gradi di fermentazione; perche nel principio, non essendo le loro particelle, se non di molle grossa resta aspra e stittica, nel modo

già, più, e più volte ſpiegato; indi poi d'aſtringẽte che era avãti divẽta emmolliẽte è laſſativa; e la raggione è, che contiene all'ora una maggior quantità di parti flemmatiche, e che li principii oleaginoſi, eſſendo divenuti volatili, ſono in ſtato, d'inaſſiar le feci, e lubricar la cavità del ventricolo, e degli inteſtini. Elli è ancor pettorale, e nuttriſce molto per le ſue parti oleaginoſe, e balſamiche, diſpoſte d'attacarſi alle parti ſolide, che hanno biſogno di riſtoro. Quel che lo prova è che le volpi s'ingraſſano conſiderabilmente in autunno, e che finite le vendemie, divengono magre, e perdono quel ſapore, che havevano avanti.

Ella contiene molte flemme viſcoſe, le quali ſe non trovano un bnon ſtomaco, eccitano venti, e coliche; per queſto ſi dee andar cauto nel di lei uſo; ſe ne fanno ancora ſeccar al Sole, & al forno per conſervarle longamente; e queſte ſono più ſalutari dell'altre, perche ſono prive di quelle flemme viſcoſe, che contenevano. Quando ſi tagliano nella Primavera l'eſtremità del loro Tronco all'ora ſi ſtilla naturalmente un liquore, che eſſendo bevuto à digiuno è aperitivo deterſivo, e proprio per il mal di pietra, e mal d'occhio.

CAPITOLO XXI.

Delle More.

LE More sono bianche, ò nere. Le bianche non sono in uso trà gli alimenti: mà solo le nere deono sceglierfi ben matture, ben nutrite, raccolte avanti il levar del Sole, d'un dolce sapore, e finalmente, che non siino state danneggiate da piccoli animali, che per lo più se li accostano.

Le More nere sono piene d'un sugho dolce e tingono in un color di sangue condensato li Poeti danno all'albero di questo frutto il titolo di Prudente, perche non incomincia mai à mandar fuori le foglie, se non quando le ingiurie del freddo sono integramente passate.

Horatio lodando le More, raccomanda il raccolgiere avanti sii levato il sole.

—— Ille salubres
Æstates peregret qui nigris prandia Moris.
Finerit, ante gravem, quelegeret arbore Solem.

La Scorza la radice di queſt'albero e detersiva, & aperitiva.

CAPITOLO XXII.

Delle Sorbe.

QUeste deono esser scelte assai grosse, molto mature d'un buon gusto, e d'un grato odore.

Le Sorbe non maturano sopra dell'albero, come gli altri frutti, per questo siamo costretti di raccoglierle nell'Autunno, e distenderle sopra la paglia. Quando vi sono state qualche tempo le medesime cambiano consistenza e sapore, e di dure, ed acerbe, che erano divengono molli, dolci, & delitiose. Queste sono astringenti, perche contengono parti grosse e tartaree, che figono gli umori troppo tenui, che cagionavano le diaree, li vomiti, e le emoragie.

L'uso immoderato di questo frutto è spesse volte dannegievole pernitioso, perche trattiene quel che si trova nelle prime strade.

Si chiamano da latini, *Sorba del verbo Sorbere*, deglutire, perche quando questo frutto non è maturo s'inghiottisse difficilmente.

CAPITOLO XXIII.

Dei Nespoli.

SI deono ellegere groſſi, ben matturi, d'una polpa tenera, e medulloſa, d'un ſapor dolce, e grato.

V'è una gran ſomiglianza trà i neſpoli, e le ſorbe; poiche l'uno è l'altro maturano nella ſteſſa maniera, & hanno le medeſime virtù, eccetto che ſono un poco più aſtringenti.

Veramente quanto più queſti ſi fanno maturi tanto più divengono aſtringenti. La raggione è che à proporzione, che li medeſimi maturano ſi volatilizano i loro principii, e reſtano incapaci di condenzare gli umori: ſono aſtringenti eſſendo verdi, perche aſſorbono le ſeroſità delle parti, e li fanno pigliare in queſto modo, il tono, che l'havevano perduto.

Le loro foglie ſono aſtringenti e deterſive; e ſe ne fanno gargariſmi nelle infiammazioni della gola.

Il Neſpolo, e chiamato *Thricoceum*, *Triosum*, perche non vi ſi trova ſe non tre noccioli; in tanto ſe ne trovà per l'ordinario quattro o cinque.

CA-

CAPITOLO XXIV.

Delle Noci.

SI sciegliono grosse, mature, recenti; e che non siino putrefatte.

Le Noci sono frutti d'un buon sapore quando sono recenti: mà à proporzione, s'invecchiano diventano oleaginose, ed ingrate al gusto, e finalmente danneggievoli alla sanità.

Sono ancora difficili à digerire, perche la loro carne è divenuta massiccia, e perche intrigano il fermento dello stomaco.

Questa è coperta di due scorze una di cui è verde, e che serve à tignere. L'altra dura, e si chiama communemente cocchiglia, queste due scorze sono sudorifiche, e disseccatrive.

Le Noci confette sono molto gratte e salutari. Queste fortificano lo stomacho e sono d'un buon sapore, emendano il fiato puzzolente, & eccitano il seme; Alcuni pretendono ancora, che questa fosse dell'Antidoto la base di cui Mithridate si scriva per preservarsi dal veleno.

La Noce si chiama da latini, *Nux à Nocere*, e questo per più raggioni. Primo perche la noce produce molti cattivi effetti, secondo perche l'odore del suo albero

cagio-

cagiona dolori di capo finali, perche s'è osservato che gli vegetabili, non vengono se non difficilmente sotto di queste. E questa è la raggione per la quale si piantano ordinariamente vicino le strade come si vede per questi due versi.

Me sata ne lædam, (quoniam sata lædere dicor)
Cultus in extremo margine fundus habet.

Finalmente la noce è ancor chiamata *Nux regia*, perche quest'albero fù trasportato dalla Persia per commando d'un Re di quei tempi.

CAPITOLO XXV.

Delle Avellane, ò sia Nocciole.

QUeste deono elleggersi grosse, ben nutrite, quasi rotonde, rosseggianti, di buon sapore.

L'uso moderato di questo frutto conviene in ogni tempo, in ogni età è temperamento, mentre che lo stomacho non sia del tutto debole.

Questo frutto è assai conosciuto, egli contiene molto olio, che si tira facilmente per l'espressione. Di più sono pettorali, e nutritive à cagione delle loro parti oleaginose, restringono il ventre per li lo-

ro principii terrestri nel modo già più volte spiegato. In tanto non sono così facili alla digestione, quando si usano immoderatamente à cagion della loro sostanza solida e terrestre.

In oltre questo si copre di Zuccharo, e se ne fanno delle confetture, che sono d'un sapore squisito. Queste servono per l'ordinario per frutta dopo il pasto e preparate in questo modo facilitano la digestione.

Le Avellane sono chiamate, *Pontick* perche furono portate primieramente dal Ponto.

CAPITOLO XXVI.

Delle Amandole.

L'Amandole ve ne sono de dolci, e d'amare. Queste, e quelle hanno una virtù differente. Deono elleggersi recenti, larghe, ben nutrite, rossegianti, e che siano cresciute in un paese caldo.

Queste contengono molto olio, poco sale, e poche flemme. L'une, e l'altre convengono in ogni tempo, in ogni età & in ogni temperamento, se si usano moderatamente:

Si coltiva questo albero ne giardini. Le sue foglie sono talmente simili à quelle del

Per-

Persico, che appena si possono distinguere. I suoi fiori rassomigliano anco à quelli del Persico con questa differenza, che le medeme sono più biancheggianti, ma non purgative.

Se ne fà ancor un latte, che si fà bere agli etici, e li giova assai; perche questo latte contiene molte parti oleginose, disposte ad'imprigionare li Sali acri, che diminuiscono la sostanza delle parti solide. La differenza del Sapore, che si trova trà l'Amandole dolci, e le amare ci manifesta assai, che non sono composte de medesimi principii.

Si dice che le Amandole amare sono un veneno alla Volpe, ed al pollo. Le medesime passano ancora per impedir l'ubbriachezza, e Plutarco rapporta una historia d'un certo Medico, che faceva dimora nella Casa di Druso figlio di Tiberio Imperatore, che per l'uso dell'Amandole amare era venuto bevitore così eccellente, che mai ubbriacava.

Si coprono l'Amandole dolci di Zucchero per farne anche delle confetture, le quali sono molto grate. Le medeme ammaccate si preparano con Zuccharo, & aqua rosa, e di questo mischiamento ne rissulta una pasta, di cui se ne fanno piccoli panni.

CA-

CAPITOLO XXVII.

De Pistacchi.

QUesti si devono scegliere pesanti, pieni, recenti, d'un gratto odore, e di un buon sapore.

Li Pistacchi sono umettanti e pettorali, fortificano lo stomacho, eccitano l'appetito, accrescono gli ardori di Venere, sono aperitivi, e molto utili alle persone magre, e che patiscono dolori ne roggnoni.

L'uso immoderato de pistacchi scalda molto causa vertigini, e mali di capo.

Contengono molti sali alcalici volatili, solfi essaltati, e poco di terra. Questi convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento mentre, che non si passi i limiti della mediocrità.

Li pistacchi sono chiamati da latini *pistacchia*, sono frutti simili in grossezza, & in figura all'amandole verdi. Questi vengono secchi dalla Persia, dall'Arabia, dalla Siria, è dalle Indie. Plinio racconta che Vittelio fece trapportarne dalla Siria in Italia, come Flacco, Pompeo Cavalliere Romano fù il primo à portarne in Spagna.

Questo frutto ha due scorze, la prima è te-

è tenera di colore verdeggiante, mescolato di rosso, la seconda e bianca, e dura. La sua amandola è di color verde, mescolato di rosso al di fuori, ed e tutta verde al di dentro, e d'un sapore molto grato.

Queste eccitano gli ardori di Venere, & accrescono l'umore seminale, perche eccita una dolce fermentazione del sangue à raggion di cui s'estriga questo recremento, e si separa in maggior quantità per mezzo del suo cohaboio.

Di questi se ne apparecchiano anche delle confetture come delle Amandole, ed all'ora sono di un sapore esquisito.

CAPITOLO XXVIII.

Degli Pinocchi.

DEono esser scielti de più grossi, bianchi, teneri, grati al gusto, e recenti, perche restano di poi d'un sapore insipido, e molto oleaginoso.

Nutriscono assai, adolciscono l'acrimonia degli umori, e perciò convengono alli ettici, ed alli Tisici, moderano gli ardori d'Orina, cagionati da umori acri, e mordaci, eccitáno il latte, ed il seme.

Si digeriscono difficilmente, e producono molti humori grossolanni, e perciò non

non se ne dee usar, che con moderatezza. Li Pinocchi sono chiamati da latini, *pinei*, ò *nuces pinea*; essi si trovano nelle pigne del pino. Li migliori vengono da paesi caldi come dalla Catalogna, e dalla Provenza.

Si ha finalmente dalli Pinocchi un olio per espreziope che è molto pettorale.

CAPITOLO XXIX.

Delle Castagne.

QUeste sono domostiche, ò salvatiche, le domestiche sono più grosse, e di miglior sapóre, che le altre, si deono scielgere più grosse, che si potrà. Le medesime nutriscono molto, e condensano gli umori.

Le Castagne si digeriscono difficilmente provedono umori grossolani, ed generano flati.

Il principio che sopravanza in essa, è la terra ed i solfi terrestri, e l'olio fisso.

Queste convengono nei tempi freddi alli giovani, d'un temperamento bilioso, ed a quelli che hanno un buon stomaco.

Le Castagne sono frutti, che vengono abbondantemente in molti luoghi, e che servono à nutrire molto popolo. Sono coperte d'una pelle dura, & armata di

certe

certe ponte molto aguzzate. Questi frutti essendo grossi sono chiamati Maroni, quando poi sono piccioli, tengono il nome di castagna.

Queste sono difficili à digerirsi à cagione delle loro parti grossolanne; perciò si deono sempre far ben cocere, avanti di servirsene, e mescolarle con qualche alimento stomachico.

Quando si sono raccolte le castagne, s'espongono all'aria per qualche poco di tempo, e per questo mezo diventano più saporite, e più convenevoli alla sanità.

In certi luoghi, in cui non vi cresce del grano si fà pane con le castagne. Questo pane è pesante, e resiste molto al mestruo del Ventricolo. Galeno nel suo libro delle facultà degli alimenti, mette le castagne con le giande, trà quali li fà tenir il primo luogo.

CAPITOLO XXX.

Delle Olive.

DEono elleggersi grosse le Olive, carnose, ben confette, saporite, e che siino state coltivate in paesi caldi.

Le medesime svegliano l'appettito, restringono, e fortificano lo stomacho.

Le Olive sono frutti pieni di sugo, più ò me-

ò meno grossi secondo il luogo in cui nascono. Le Olive, che crescono ne paesi caldi sono le più grosse. Si raccolgono l'une e l'altre avanti la loro matturità ed all'ora hanno un sapore amaro, acerbo, ed ingrato. Le medesime si confettano con l'aqua, e col Sale, e di poi diventano saporite, perche molte salse particelle s'intrommettono nei loro pori, ed'urtano in questo modo legermente le fibrile nervose della lingua. In oltre essendo queste dentro de loro porri impediscono, che l'aria non vi deponga delle sue parti fermentative per distruggerle, ilche non può far il Sale marino essendo salso.

Le Olive ben confette svegliano l'appettito, vrtando per mezzo de loro sali salsi l'orificio superiore del ventricolo. Le medesime restringono ancora, e fortificano lo stomacho per le loro parti terrestri, le quali ricevono nella loro sostanza la humidità, che rilassavano le fibre di questa parte. E ancor molto in uso trà gl'alimenti l'oilo estratto per espressione dalle olive, egli è emoliente, ressolutivo e detersivo, ecco qui come si prepara.

Si ammassano nel mese di Novembre, e di Decembre una gran quantità d'Olive ben mature, si coprono per qualche tempo in qualche luogo della Casa dove le medesime per mezzo di qualche calore possa-

possano spogliarsi delle loro umidità.

Di poi l'ammaccano, e si mettono sopra del torchio: il primo olio, che se ne cava e il migliore.

S'adaquano appresso le olive d'aqua calda, e mettendole di novo sotto il torchio, se ne fà un altro olio, seguitando un altra volta à versarli dell'acqua calda, s'ha di nuovo un altro olio caricho di feci.

Si lasciano maturare insino alla putrefattione le Olive, che si stabiliscono per far dell'olio. Si lasciano ancor fermentar per qualche tempo, avanti di metterle sotto l'torchio accioche le loro parti oleaginose possino strigarsi, e facilmente separarsi dagli altri principii, con li quali erano unite.

Le foglie del suo Albero sono astringenti. Questo albero da latini *Olea* viene dal nome greco ἐλαία, che significa il medesimo.

CAPITOLO XXXI.

Dei Dattili.

SI deono scielgere recenti grossi, dolci pieni di sugho, gialli, maturi, d'una carne ferma, che non siino guasti da vermi; migliori sono quelli, che vengono dal Reame di Tunisi.

Li

Li Dattili sono umettanti, nutriscono assai, moderano la tosse, sono detersivi astringenti, e proprii per le malattie della gola. Sono anche assai stimati per fortificar il feto nell'utero materno, questi abbondano da sali corosivi mà volatili, ed è la raggione, che quelli, li quali usano li dattili, diventano scorbutici perdono li loro denti in gioventù: ma usati con moderatezza convengono in ogni tempo & in qualsivoglia temperamento.

Nientedimeno questi frutti non sono quasi in uso, se non in Medicina. Si racconta che li popoli d'Egitto, e di Siria si nutriscono di questo frutto. Egli non viene à maturità nell'Italia, ne mai diventa dolce ne' luoghi della Spagna, li quali sono situati verso le sponde del Mare quelli, che venggono dalla provenza non si conservano.

Il dattilo si chiama in latino, *Dactilus*, perche la sua figura rassomiglia a quella d' un ditto.

CAPITOLO XXXII.

Delle Fave.

VE ne sono due spetie. La prima si coltiva ne giardini, la seconda ne campi. Le Fave della prima spetie sono

più grosse; d'un colore per lo più bianco, e qualche volta purpureo.

Quelle della seconda spetie sono rotonde e longe, nere o bianche; devono elleggersi l'une, e l'altre tenere, ben nutrite, che non siino guaste.

Le fave conciliano il sonno, addolciscono l'acrimonia degl'umori, provocano le Vrine, giovano molto nei dolori di capo, e nutriscono assai, le medesime sono detergenti, astringenti, & incrassanti. Se ne fà ancor della farina, che è molto utile per risolvere, e ammoglire, dettergere, e far suspurare. Le Fave sono ventose, ed eccitano coliche, e non convengono se non à chi hà un buon stomaco. La pianta, ed il rimanente della pianta della fava preso in decozione, è refrigerante ed aperitivo.

Le Fave in Latino si dicono *Faba*, si mangia molto di questo legume.

CAPITOLO XXXIV.

De Piselli.

VE ne sono di trè spetie. La prima è quasi rotonda, di colore verde nel cominciamento; e nel fine biancha, ò gialla. Questi sono rinchiusi in gusciole longhe, cilindriche. La seconda è grossa, di

vario colore. L'ultima è biancha piccola.

Li Piselli della prima, e seconda spetie venghono ne campi, e quelli della seconda sono coltivati ne giardini. Devono elleggersi gl'uni, e gl'altri teneri, recenti, e che non siano stati guastati da Vermi.

Questi dulcificano l'acrimonia degl'umori, moderano la Tosse, forniscono una buona nutrizione alle parti, e sono emmollienti. Questi sono anche ventosi, e non convengono à quelli, che sono soggetti alla pietra.

Contengono molto Olio, Sali essentiali è flemme, sono in uso in ogni tempo, e convengono quasi in tutti li temperamenti. Ma gl' hippocondriaci devono astenersene.

Li Piselli sono legumi molto in uso trà gl'alimenti; più che sono piccioli e verdi, più sono saporiti. Si fanno ancor seccare per conservarli longamente, mà all'ora perdono quel sapore, che avevano avanti, e diventano menstruati, e finalmente se ne fà poi una decozione per il dolore de Lombi onde se ne vedono buoni effetti.

Li Piselli da Latini *Pisa*, perche altre volte acrescevano in quel paese abbondantemente.

C A-

CAPITOLO XXXV.

Degli Faggioli.

QUesti si usano con li suoi baccelli ò senza di quelli; rappresentano la figura d'un Rene. Sono per lo più bianchi, alcune volte rossi, neri, ò segnati di nero; deono esser scielti ben matturi, teneri, e di buona cotta.

Li Fasoli provocano l'orine, nutriscono assai sono rissolutivi. Circa poi de i loro cattivi effetti sono ventosi, rendono grave lo stomaco, ed eccitano alcune volte nausee.

Convengono in ogni tempo à coloro, che sono d'un temperamento forte, e robusto, ma le persone delicate deono astenersene.

Questi si seminano nella Primavera, & alcune volte doppo haver tagliato i grani. Li bianchi sono li più communi, ma non sono li migliori, per questo li rossi deono usarsi d'avantaggio, perche sono meno ventosi, e più facili alla digestione. Abbiamo, che li Faggioli, li quali sono di buona cotta, sono più salutevoli, e questo perche non sono composti d'una sostanza così grossolana, ne così strettamente unita.

Li Faggioli sono chiamati da Latini *Phaseoli*, ò *Phaselli* da un'fasello piccolo naviglio, perche ne hà quasi la di lui figura.

CAPITOLO XXXVI.

Delle Lenti.

VE ne sono delle grosse, e delle picciole; le prime sono due ò tre volte più grosse dell'altre. Deono ellegersi queste e quelle di tutta cotta, e ben mature.

Le Lenti nutriscono mediocremente, moderano la grande effervescenza del sangue, sono detergenti, e astringenti; all'incontro la semplice decozione tiene libero il ventre, è molto stimata per spingere dal centro alla circonferenza le vollatiche.

Le Lenti producono umori grossolani, è Tartarei, cagionano ostruttioni nelle viscere, & indeboliscono la vista.

Queste convengono in ogni tempo alli giouani d'un temperamento caldo, ma gli hippocondriaci deono asternesene.

Le Lenti da Latini, *Lentes*, *à Leta dolce*, perche si credéva altre volte, che l'uso di queste rendesse l'umore dolce, ò perche si rendono dolci al tatto.

CA-

CAPITOLO XXXVII.

Del Riso.

EGli dee essere eletto mondo, bianco, recente, ben nutrito, duro, e che faccia una gran rarificazione nel bollire. Il Riso addolcisce & incrassa gl'umori, modera il flusso di ventre fornisce una buona nutrizione alle parti, giova nello sputo di sangue, e conviene a gli ettici, e tisici.

Questo conviene in ogni tempo, a quelli in cui gl'umori son troppo acri, e commossi. Egli è un grano biancheggiante di figura Ovale, e rinchiusa in una cassella rude, e quasi di color giallo. Questo nasce in luoghi humidi, e cresce a Piemonte, in Spagna, ed altri luoghi.

CAPITOLO XXXVIII.

Del Trivello di Biada.

DEve essere scelto novo mondo, biancho, secco, senza alcun ingrato odore, che sia fatto d'una biada ben nutrita, così egli addolcisce gl'umori, è disposto à moderar l'acrimonia de medesimi, concilia il sonno, rinfresca. Conviene in ogni tempo, e temperamento, è principal-

mente à quelli che sono stati estenuati, da qualche malatia.

Il Trivello non è altro, se non la biada monda della sua buccia, e d'altre parti.

CAPITOLO XXXIX.

Del Miglio.

IL Miglio deve esser scielto, ben nutrito, grosso, duro, e d'un colore dorato.

Egli addolcisce l'acrimonia degl'umori restringe il ventre, e modera il gran movimento de medesimi, ma pesa un poco sopra lo stomacho. Conviene in ogni tempo alle persone d'un buon stomaco, ed è contrario alli malinconici, perche abbondano in umori grossolani.

Il Miglio è molto in uso trà gli alimenti, e nella medicina se ne fanno Cataplasmi anodini è risolutivi, della di lui farina.

Il Miglio da Latini *Milium* perche i grani del Miglio vengono in gran numero e quasi per migliara sopra la sua pianta.

CAPITOLO XL.

Degl' Anisi.

IL Megliore è il grosso, mondo, recente, d'un buon'odore, e sapore, con qualche

picciola, e grata irritazione. Questi convengono in ogni tempo à vecchi, à flemmatici, ed à coloro, che sono disposti à flati, e coliche, e che hanno un stomaco debole.

L'aniso, e un picciolo seme quasi di color verde; il migliore, è il più grosso, che si porta dall'Isola di Malta, e d'Alicane.

Li Pastizieri ne fanno con questi delli biscotti molto gratti. Si mescola ancora in molte altre compositioni per darli un sapore, & odore aromatico.

Egli facilita la digestione, e fortifica lo stomaco, per i suoi principii volatili, li quali eccittano in questa parte un temperato calore, e che spezzano, & attenuano gli alimenti per li medesimi principij egli scaccia ancora li flati, attenuando quelle parti grossolane, le quali impediscono l'uscita. Questa è ancor la raggione, per la quale si moderano li dolori Colici, poiche usciti li venti, gl'intestini non sono più distesi.

Convengono finalmente negli asmatici, & in ogni difficoltà di respiro, masticandoli, perche per mezzo della inspiratione dell'aere si rapiscono le loro parti volatili, le quali mescolandosi con il sangue dentro i polmoni, lo dividono, e sottilizzano in modo tale, che circolando facilmente in quelli, e non comprimendo

più le vessicole dell'aria, le medesime restano libere à ricever la quantità d'aria per far un buon respiro.

Questo è chiamato da Latini *Anisum*.

CAPITOLO XLI.

Del Pane.

IL Pane è diverso, secondo le differenti maniere di prepararlo, e secondo la preparatione della pasta; e la maniera di cuocerlo. Il migliore è quello, ch'è fatto con la buona farina di formento, che è stato bene impastato, e fermentato sufficientemente, e che nel forno ebbe un calore convenevole in maniera, che non sia ne duro, ne molle. Non si deve mangiar troppo tenero, perche all'hora gonfia lo stomaco, onde si dee aspetar almeno due giorni dopo.

Il Pane non è adunque altro, che una pasta cotta, molto nutritiva. La mica del pane applicata in cataplasmi è resolutiva, digestiva, & addolcisce; perche contienè in se molti principij oleaginosi, e flemmatici, disposti à render le fibre delle parti in un buon stato. Di più per mezo de suo sali volatili ella apre li pori di queste medesime parti, & entrandovi sminuzza i sughi grossolani, che riscontra.

La

La Crosta del Pane arrosto restringe. La raggione è, che essendo diventato molto poroso, per una parte di calcinazione, che ella hà ricevuto, nell'accostamento del fuoco, ella deve ricever nella sua propria sostanza le humidità abbondanti, che rilassauo le parti, e rimmetterle nel suo stato naturale.

Il pane è un alimento, che non potiamo tralasciare. Non v'è quasi natione, che non si serva del pane, ma come il formento non cresce in ogni luogo, perciò molti popoli sono costretti di cercar qualche altra cosa equivalente.

Li Irlandesi, e li Zaponesi, e molte altre nazioni fanno indurir al freddo i pesci, di cui ne formano del pane, come noi del formento.

Alcuni habbitanti del Golfo Arabico, preparano anche del pane con pesci arrosti al Sole, e perirrebbero di fame, se non havessero trovato questo mezzo, poiche li loro terreni sono così sterili, che niente vi può crescere.

Egli è differente secondo il paese in cui cresce, dee esser eletto secco, mondo, e leggiero. Quanto meno si lascia della sua buccia tanto più il pane si sperimenta nutritivo, ed'un grato sapore, ma è in rinconpensa più difficile da digerire perche le parti sottili della farina s'uniscono così

ſtrettamente l'une e l'altre, che le medeſime non laſciano, che pochi interſtizi, per poter facilmente eſſer diſciolto dal meſtruo ſtomachale; all'incontro, ſe ſi laſciano delle parti della ſua ſcorza; all'hora queſte parti impediſcono queſta tal unione, e rendono il pane più poroſo, e più facile ad eſſer ſminuzzato dal detto diſſolvente.

La Segala, è un'altra ſpetie di formento, di cui li paeſani, e li popoli Settentrionali ſi ſervono ordinariamente per far del pane, alcune volte ſi meſcola con il formento per darli un certo ſapore, che piace a molte perſone. Ella non nutriſce tanto, quanto il formento, ma tiene libero il ventre.

Il formento creſce in più luoghi dell'Africa, dell'Aſia, e dell'America, e queſto è chiamato communemente grano di Turchia. Se ne fà del pane, che ſi digeriſce difficilmente, che peſa ſopra lo ſtomaco, e che non conviene, ſe non alle perſone d'un temperamento forte, e robuſto. Si fanno ancora molte ſpetie di pane con il miglio, il riſo, &c. ma queſta ſorte di pane è difficile à digerirſi.

Per ben fare il pane, ſi deve primieramente meſcolare una certa quantità di fermento con la farina. Queſto non è altro, che una paſta inacidita la quale eſſendo

do composta di sali acidi volatili, commovono le parti insensibili della farina per vna fermentatione, che gli cagionano, il che rende il pane più leggiero, più poroso, e più facile ad esser digerito.

In secondo luogho si dee osservare il grado del calor dell'acqua, che si versa sopra della farina; perche se l'acqua fosse troppo fredda, non si potrebbero strigare li principij volatili del fermento, e la fermentatione non potrebbe restar se non imperfetta. Se all'incontro ella fosse troppo calda, il tutto fermentando con violenza, potrebbe facilmente corrompersi, ò almeno inacidirsi.

Terzo fà di mestieri ben impastare la pasta affinche il fermento, possa mescolarsi sufficientemente.

Quanto bisogna lasciarla per alcune hore ben coperta in un luogo moderatamente caldo, acciò possi sufficientemente rarificarsi. Doppo questo si dee metter nel forno, al suo tempo, perche continuando la fermentatione, si suiluppano, e si strigano altri principij fermentativi, e rendono il pane più agro.

Finalmente e necessario di fare attenzione al grado del fuoco, che se gli da per farlo cuocere; perche se il calore è troppo forte, egli s'indurisce, & abbrucciando verso la superfitie non ha tempo di cocersi

al di dentro; se è troppo debole, resta pastoso, pessante sopra dello stomaco, e difficile à digerirsi.

Il Pane da Latini vien detto *Panis*.

CAPITOLO XLII.

De Cavoli.

I Cavoli deono esser eletti teneri, e ben nutriti; Questi nutriscono mediocremente sono detergenti, e riuniscono le piaghe. Il loro primo brodo e lassativo. Circa li loro cattivi effetti, questi producono umori grossolani, e si digeriscono difficilmente, e per questo si fanno cuocere a bastanza avanti di mangiarli, e si dee mischiarvi un poco di peppe, per accrescer le loro dissoluzioni nello stomaco.

Questi convengono nel tempo che sono teneri alli giovani d'un temperamento bilioso e sanguineo, ma subito, che passano da questo in un'altro stato diventano duri, e non convengono ad alcuno temperamento.

Nel paese del Prete Gianni aveano tanta venerazione a i Cavoli, che giuravano sopra di loro, ed erano in questo così superstitiosi, come gl'Egitij, li quali rendevano honori divini alle Cipolle, ed alli

ed alli porri, per li grandi servigi, che dicevano aver ricevuti.

Hippocrate faceva cuocere due volte i Cavoli, onde ne faceva di poi pigliar alli Celiachi, e dessenterici, ed agli emotoici, privava per questo mezzo i Cavoli dalla loro parte purgativa, e non li lasciava, che la più grossolana, e la più astringente. La scuola di Salerno dice ancora parlando de Cavoli.

Jus Caulis solvit, cuius substantia stringit.

CAPITOLO XLIII.

De Carcioffi.

SI coltivano questi ne giardini, sono molto in uso trà gl'alimenti, deono esser scelti mediocri teneri, ben nutriti, e con le foglie che siano unite insieme.

Sono appetitivi, levano le ostruttioni, sono ancora cordiali, provocano i sudori, nutriscono assai, purificano la massa del sangue, e suegliano gli ardori di Venere.

Convengono ne tempi freddi alli vecchi, ed a coloro, che sono d'un temperamento flemmatico, e malinconico.

Li Carcioffi sono una spetie di cardo. Si dee osservare, che vengono facilmente

ne

ne terreni in cui s' è messo delle ceneri. La ragione di questo è, che vi si trovano molti sali Alkali quali si mescolano con il sugo, che gli nutrisce, siche sottilisandolo senta più disposto à passar per i pori della radice, onde si dee portar abbondantemente in tutte le parti della pianta.

Questi sono chiamati in latino *Aspera*, perche sono aspri al gusto.

CAPITOLO XLIV.

Degl' Asparagi.

QUesta pianta è assai conosciuta per farne la descrizione; quel che v'è dà osservare è che quando ella hà aquistato la grossezza, e la grandezza, in cui ella è buona à mangiare, se si lascia di più si eleva in forma d'arbricello, e dividendosi in molti rami si carica di foglie sottili, e di piccioli fiori, che durano pochi giorni, e che lasciano al suo luogo una picciola palla, che contiene molti semi.

Questa pianta è molto in uso trà gli alimenti, dee ellegersi grossa, tenera ben nutrita, e coltivata ne giardini. Ella è aperitiva menstruante, spezza la pietra ne rognoni, leva le ostruzioni, si digerisce facilmente mà nutrisce poco.

Vsata immoderatamente rende gli u-

mori

mori acri, e scalda qualche poco, per questo ella conviene alle persone d'un temperamento flemmatico, e malinconico.

L'Asparago in latino *Asparagus, ab aspergendo.*

CAPITOLO XLV.

Della Lattuca.

Ella è salvatica, o domestica. Questa ultima si divide in molte altre specie, che servono communemente trà gl'alimenti, mà fra queste la lattuca Romana è la megliore, e la più in uso. Tutte le lattuche deono ellegersi tenere, piene di sugo, e che siano cresciute ne giardini.

La lattuca è umettante, e refrigerante, modera l'effervescenza degl'umori, tiene libero il ventre, accresce il latte alle Nutrici, concilia il sonno, e produce nn buon alimento. Il di lui uso tropo frequente fa perdere del moto al sangue, e perciò diminuisce il calore, e le forze, e finalmente rende debole lo stomaco.

Convengono ne gran calori, alli giovani biliosi, & alle persone, che si sentono ardori nella regione del petto, e dello stomaccho.

Questa è molto in uso per li suoi buoni

effetti,

effetti, che produce. E raccomandata molto dagl'antichi; per la convalescenza d'Augusto, essendossene servito se ne sperimentò maravigliosi effetti. Galeno la stima ancor molto perche, dice essendo giovane li moderava li calori acri, e mordaci, & essendo vecchio, gli procurava il sonno.

Il seme della Lattuca, è uno de quattro semi freddi minori, egli hà le medesime virtù della sua pianta.

La lattúca da Latini *Lactuca à Lacte*, perche questa pianta abbonda in sugo.

CAPITOLO XLVI.

Del Radicchio.

EGli è ancora salvatico, ò domestico, l'un e l'altro deve ellegersi tenero, & conviene ne temperamenti istessi, che la lattuca. Egli è umettante, e rinfrescante, provoca le Orine, modera la sete, ed eccita l'apettito.

La Cicorea salvatica hà il sapore più acre, e più amaro della domestica, perche contiene una maggior quantità de sali acri, per questo ella è più aperitiva, e più propria per levar le ostruzioni del fegato, &c.

Il dente di Leone è nna spetie di Radicchio salvatico. Questa pianta è un

pocco

pocco amara, ella giova molto quando è tenera, e incomincia à crescere, allora è detersiva, aperitiva, e disposta à purificar il sangue.

Si chiama da Latini *Dens Leonis*, perche le sue foglie rappresentano la mascella d'un Leone fornita de denti.

Il Radicchio è chiamato *Intubus* vel *Intybus à Tubo*, perche il suo tronco è ordinariamente cavo al di dentro.

CAPITOLO XLVII.

Delle Rape.

LE Rape sono bianche ò rosse. Le rosse si dividono in due altre spetie: La prima non è differente dalle Rape bianche, se non per il colore. La seconda specie hà foglie minori, & è più rossa della prima, la quale hà una radice molto grossa, e piena d'un sugo sanguigno.

Tutte queste deono ellegersi tenere d'una polita superficie, piene di sugo, e d'un sapore nitroso. In quanto alla seconda spetie, la sua radice è molto in uso, si mescola nell'insalata. Deve scegliersi ben nutrita, grossa, tenera, e d'un sapor dolce, e grato.

Tutte le Rape provocano le Orine; tengono libero il ventre, purificano il san-

gue, eccitano il latte, e tolgono le ostruttioni. Si dee usarne moderatamente, altrimenti si digeriscono difficilmente, & eccittano venti. Queste convengono in ogni tempo alli giovani d'un temperamento bilioso, ma gli vecchi flemmatici, e coloro, che hanno lo stomaco debole, deono asternersene.

Si coltivano quasi tutte le specie ne giardini, perche sono molto in uso tragli alimenti. I buoni effetti, che le medesime producono, provengono dal loro sale essenziale è nitroso disciolto per una sufficiente quantità di parti aquose.

CAPITOLO XLVIII.

Della Boragine.

Ella è una pianta, che serve assai nei broddi rinfrescanti si deve elleger tenera, piena di sugo. Ella è umettante, addolcisce, e tempera l'acrimonia del sangue, e degl'altri umori. Li loro di lei fiori purificano il sangue, rallegrano il cuore, e li spiriti, e si mescolano alcune volte nelle insalate.

La boragine si digerisce difficilmente à cagione d'un sugo viscoso e glutinoso, che ella contiene. Perciò si dee sempre far ben bollire avanti di mangiarlo, accioche il

mede-

medesimo si possa dissolvere, & attenuare per mezzo della cozione.

Ella era chiamata ne tempi andati da Latini *Corago*, perche era creduta cordiale mà ora è chiamata *Borago*, perche s'e cambiato per la corruzione il C in B.

CAPITOLO XLIX.

Della Menta.

QUesta e domestica, o salvatica. La domestica è migliore dell'altra per il suo grato sapore. Deve ellegersi picciola, tenera d'un odor forte è grato, è d'un sapore aromatico.

L'una e l'altra è ottima negli affetti del ventricolo, ella sueglia l'apettito, rallegra il Cuore, rende viva l'immaginatione, resiste alla malignità de veleni, ammazza i vermi, provoca i mestrui, e facilita il parto, ella è risolutiva, detergente, e carminativa, toglie il singiozzo, le nausee il vomito, provoca un'abbondante separazione di escrementi, e rende facile la respiratione; mà il di lei uso frequente scalda molto, è rende gli umori acri, e mordaci. Ella conviene ne tempi freddi, alle persone vecchie flemmatiche, ed ippocondriache.

La Menta è una pianta molto com-

mune

mune, che cresce quasi in ogni paese. Ella è in uso trà gli alimenti, mà molto più nella Medicina. Il suo sapore, & il suo odore aromatico, proviene dall'abbondanza delle sue parti oleaginose, e saline, volatili; le quali passando con leggerezza sopra delle fibre nervose, vi fanno una grata impressione: Resiste al veleno, e rallegra il Cuore, trattiene i liquori in una debita fluidità, & accresce la quantità delli spiriti, provoca li mestrui, distrugge e sminuzza le materie, e le parti viscose, che s'erano attacatte à lati delle glandule dell'utero, che facevano ostacolo al passaggio dell'umor mestruale.

Finalmente facilita la digestione, e fortifica lo stomaco dividendo, e sminuzzando gli alimenti, per mezzo de suoi principij volatili, e fermentativi.

La scuola di Salerno assicura ancora, che la Menta è ottima per lo stomaco, per questo verso:

Numquam lenta fuit stomaco succurrere Mentha.

La Menta da Latini *Mentha*, *à mente*, perche la medesima fortifica l'immaginatione, eccita la memoria, e rende l'idee più vive.

CAPITOLO L.

Dell' Acettosa.

VIENE di due spetie. La prima è coltivata ne giardini. La seconda viene ne campi, con le foglie più picciole, & è più acida della coltivata, questa è poco in uso trà gl'alimenti à cagione della sua grande acidità.

E si deve ellegere tenera, e d'un sapore aggradevole.

L' Acetosa rinfresca molto, modera la sete e l'ardore degli umori, sueglia l'appetito, arresta li flussi, e le emoragie, e provoca l'Orine. Se si usa immoderatamente, incommoda lo stomaco, restringe il ventre, e condensa gli umori.

Li suoi principij predominanti sono li sali acidi, e le flemme, ella conviene ne tempi caldi alli giovani biliosi, e sanguignei. Se ne fà di questa pianta un siroppo, quale è un buon rimedio nelle diarree, nelle dissenterie, & in altri flussi immoderati.

Ella è chiamata da Latini, *Acetosa, ab Aceto*, perche ella hà quasi il medemo sauore.

CA.

CAPITOLO LI.

Della Pimpinella.

QUesta pianta è molto in uso nelle insalate, ella è ancor domestica, e selvatica, l'una e l'altra deve sceglierſi picciola, tenera, d'un odore e d'un ſapor gratto.

La Pimpinella provoca l'Orine, ſpezza la pietra nelle Reni, e nella veſſica, e da del moto alli ſpiriti animali, ella è deterſiva, deſſiccativa, e vulneraria, ella e propria nella Ftiſi, e nelle fluſſioni di petto.

Si piglia anco in decottione, overo s'applica eſteriormente, per arreſtar le perdite di ſangue. Conviene in ogni tempo, e temperamento, pur che ſe ne uſi moderatamente.

Alcuni Autthori la metono tra le ſpecie di ſaſſifragia, non ſolamente, perche li raſſomiglia per la ſua figura, ma ancora perche è ottima per ſpezzar la pietra nelle Reni.

La Pimpinella da Latini *Pimpinella*, vel *Sanguiſorba*, perche areſta il ſangue.

C A-

CAPITOLO LII.

Dell' Apio, ò sia Petroselino.

DEono scielgersi le sommità di questa pianta avanti che habbia datto fuori i fiori, perche allora sono più tenere, e sono più odorifere, e meno acri. La sua radice è ancor in uso frà gli alimenti, ella dee esser longha, grossa biancheggiante, e tenera.

L'Appio provoca le Orine, e li menstrui, rompe la pietra, toglie le ostruttioni, dissipa i venti, & il latte dalle mamme, essendo pestata, & applicata sopra le medesime. Dee usarsi moderatamente, altrimenti infiamma la Massa del sangue e cagiona dolori di Capo: Egli contiene molti sali acri e Solfi volatili. Conviene in ogni tempo alli vecchi, & alle persone d'un temperamento malinconico e flemmatico. L'Appio contiene un sale così acre, corrodente, che quando se ne frega un bicchiere nell'aqua, subito il medesimo va in pezzi, e questo perche li di lui sali essendo d'una superficie scabrosa e tagliante, passando e ripassando sopra le parti del vetro ne distrugge l'unione.

Per mezzo d'essi sali egli è ancora aperitivo, toglie le ostruttioni &c.

L'Apio

L'Apio in Latino *Petroselinum*, *à Petra*, perche viene ne luoghi pietrosi, ò perche rompe la pietra nelle Reni.

CAPITOLO LIII.

Delli Porri.

SI deono ellegere teneri, coltivati ne' giardini, e che siano cresciuti in una terra umida, e grassa.

Li Porri sono apperitivi, e penetranti; provocano i mestrui, la espetorazione, le urine, ed il seme, distruggono i vapori del vino. S'applica esteriormente per la morsecatura degli animali velenosi, nelle emoroide, e per facilitar la supurazione. Il suo sugo giova molto nel risuonamento dé le orecchie.

Convengono ne' tempi freddi alli vecchi, alli flemmatici, & alli Ipocondriaci.

Questi sono più in uso tra gli alimenti, che nella medicina. Alcuni Autori, si fanno passar per un alimento danneggievole, contutto ciò non s' osserva, che produchino li cattivi effeti, che gli attribuiscono. E verò che si digeriscono un poco difficilmente, e che generano alcune volte venti; ma facendoli ben cuocere si può fuggir questi inconvenienti.

Li Porri provocano le urine, li men-

strui,

ſtrui per il loro ſal acre inciſivo, e penetrante, applicati eſteriormente, perche maturano & attenuano la materia che dee ſupurare, communicandoli ſufficientemente del movimento, e della energia per farſi ſtrada al di fuori, &c.

CAPITOLO LIV.

Del Cerefoglio.

SI dee raccogliere tenero, pieno di ſugo, d'un ſapore ed odore grato, preſo interiormente egli è aperitivo, toglie le oſtruzioni, & attenua la pietra ne' rognoni, purifica il ſangue, giova molto nelle febri intermitenti, diſſolve il ſangue condenſato.

Inoltre ſi adopera eſteriormente in cataplaſmi, ò in fomenti, nelle ſupreſſioni d'urina, e nelli dolori renali, conviene in ogni tempo, e temperamento.

La principal virtù del cerefoglio conſiſte in un ſal eſſentiale, & in alcuni principii oleaginoſi eſaltati, i quali ſono proprij a diſſolvere, & attenuare le materie craſſe e viſcoſe che ſi oppongono al loro paſſaggio, à render libera la cavità delle glandule renali, & à purificare la maſſa del ſangue, precipitando al di fuori molte materie, etherogenee, che facevano oſtacolo al di lui movimento.

Questa pianta e chiamata da Latini *Cerefolium*, per che la Dea Cerere mangiava molto in quel tempo, delle sue foglie.

CAPITOLO LV.

Della Porcellana.

ELla è domestica, ò salvatica, questa ultima non è differente dalla precedente, se non in ciò che le sue foglie sono minori. Dee ellegersi recente tenera, e piena di sugo, allora purifica il sangue, tempera l'acrimonia degli umori, giova nel scorbuto, e nelli effetti verminosi, mà alcune volte si digerisce difficilmente, e genera venti. Ella conviene molto nei tempi caldi alli giovani di un temperamento caldo e bilioso.

La Porcellana si coltiva ne giardini, in terra grassa, ella è di un gran uso tra gli alimenti. Si mescola nei brodi rinfrescanti, e nelle insalate; Alcuni la preparano nell'aceto con del Sale, per conservarli longamente, ò veramente la fanno seccare alli raggi del Sole. Alcuni Auttori vogliono che la salvatica abbia virtù opposta alla domestica, con tuttociò s'osserva, che l'una, e l'altra si rasomigliano assai per li loro effetti.

Il

Il ſeme della Porcellana è uno dei quattro ſemi fredi minori, il di cui ſeme, è molto in uſo nella medicina.

CAPITOLO LVI.

Della Maggiorana.

VI ſono due ſpetie di Maggiorana, che ſi coltivano ne giardini. La prima non è differente della ſeconda ſe non in quanto, che le ſue foglie ſono maggiori. Deveſi ellegere le foglie della ſeconda ſpecie, perche ſono più odorifere, d'un ſapore più grato, e finalmente, perche la ſua virtù è più conſiderabile.

La Maggiorana è ottima nelle malattie del capo, e del genere nervoſo, ella conſuma i venti, è reſolutiva, e vulneraria: Si meſcola nelle polveri ſtranutatorie, nelli fomenti oſſervando però di non uſarne, ſe non con moderatione, altrimente ſcalda aſſai, e mette gl'umori in una agitazione non ordinaria.

CAPITOLO LVII.

Del Timo.

EGli è una pianta di cui ne ſono tre ſpecie. Dee ellegerſi recente di un

grato odore, e d'un ſapore aromatico, queſto fortifica il cervello, attenua gli umori viſcoſi, ſueglia l'appetito, facilita la digeſtione, diſſipa i venti, reſiſte al veleno, egli guariſce le febri intermitenti, e ſerve eſteriormente per riſolvere ed aprire i pori, e rendere libera la reſpirazione, contiene per l'Analyſi molti ſali acri, e ſolfi volatili, e conviene ne tempi freddi, à vechi, à flemmatici, ed a coloro, che hanno lo ſtomaco debole.

CAPITOLO LVIII.

Del Naſturccio.

DUe ſono le ſpecie del Naſturccio. La prima ſi chiama communemente agretto, ò naſturccio d'orto, e l'altro Naſtruccio acquatico. L'agretto ha le foglie longhette, ed intagliate, d'un ſapore acre e mordace, ed è in uſo nelle inſalate. In quanto alle foglie del Naſturccio acquatico, queſte ſono rotonde, verdi, piene di ſugo, e meno acri dell'altro.

L'un e l'altro purificano il ſangue, togliono le oſtrutioni, provocano i meſtrui, ſpezzano le pietre renali, ſanno colar abbondantemente le urine, mà ſe ſi uſano in ecceſſo, metono gli umori in un gran movimento.

Convengono in tempo d'inverno, alle persone flemmatiche, e Ipocondriache, & à tutti coloro, che hanno gl'umori grossolani, e pigri al moto.

L'una e l'altra specie di Nasturcio contengono un sal acre molto incisivo, e penetrante, capace di sottilizare gl'umori viscosi, di scaciarli fuori del corpo; e di rimeter tutta la machina in buon stato. Del resto si può dire con giusta ragione, che vi sono pochi vegetabili, le di cui virtù siano più manifeste di questo.

In effetto si vede giornalmente un gran sollievo a coloro, che sono travagliati dal scorbuto coll'uso di questa pianta; il che la fa passare, per un gran rimedio.

CAPITOLO LIX.

Delli Spinazzi.

QUesta pianta, ò era incognita alla Antichità, ò non la chiamavano come noi. Ella è coltivata ne' giardini, in cui vi cresce a mal grado dei rigori dell'inverno. Sono molto in uso tra gli alimenti, e deono ellegersi teneri, sugolenti, e se si può, che siano stati coltivati in un terreno grasso; in questo modo hanno in se un sugo oleaginoso e flemmatico, che lo fa esser umettante, refrigerante, lassativo,

è proprio a imprigionare li sali acri, che iritano il petto, ed eccitano la Tosse.

Alcuni vogliono che il sugo di questi preso interiormente, overo esteriormente in forma di cataplasma; sia un buon rimedio nelle morsicature degli Animali velenosi. Veramente è probabile ch'alcuni principij di questa pianta ricevino nella sua sostanza alcune particelle del veleno; Ma non è troppo bene il fidarsi a questo rimedio, perche il male per esser acutissimo essendo considerabile, hà di bisogno di aiuto più efficace, è più attivo d'ogn'altro rimedio e si chiamano da Latini *Spinacia*, seu *Spinachia*, *à Spina*, perche il bulbo del seme di questa pianta è ordinariamente spinoso.

CAPITOLO LX.

Delle Tartufe.

IL tartufo è una massa come carnosa di diversa grossezza, che nasce nascosta nella terra, e che non spigne nel di fuori alcun troncho. Il che fa che ella è d'un sapore squisito. In fatti i suoi principij volatili, non potendo facilmente suapporarsi, restono come concentrati nella medema, è caggionano un sentimento tanto più grato, quanto più li medesimi sono vola-

volatili ed in maggior quantità. Queste crescono abbondantemente ne luoghi secchi ed arrenosi, si cavano principalmente dalla terra nella primavera.

La maniera di scourire i luoghi in cui si trovano, e di farvi passar de i Porcelli perchè come che questi animali hanno un buon odorato le sentono da lontano, e vi si fermano sopra per cavarle fuori, e dopò mangiarle. Si trovano ancora Cani, che le scoprono, come i Porcelli.

Dicesi communemente che le Tartufe vengono in abbondanza dopo la pioggia dell'Autunno, e doppo i grandi tuoni, e questo perche all'ora si commova ne loro semi una fermentazione, che distendendoli in ogni lato, fa che si approno i pori, e restano più disposti a ricever il sugo della terra.

Del resto queste devono ellegersi d'una mediocre grossezza, dure, recenti, pesanti, d'un odore, e d'un sapore grato, fortificano lo stomaco; danno del vigore alla machina; commovono il seme, e li ardori di venere. Se il loro uso è frequente, si mettono li umori in un moto violento.

Convengono nell'Inuerno, a vecchi; a flemmatici; ed a coloro che hanno lo stomaco debole.

CAPITOLO LXI.

Delli Fonghi.

DI questi se ne trovano molte specie, che nascono quasi improvisamente; Li megliori sono quelli che nascono in una notte, che sono bianchi al di soto, e rosseggianti al di sopra, grossi, teneri, e recenti. Questi nutriscono mediocremente, provocano il seme e l'appetito, ma il più delle volte caggionano grande evacuazioni, per sotto, e per sopra, e molte malattie, ed'alcune volte la morte.

Perciò si dee starne lontano, ò usarne moderatamente, e bere nel medesimo tempo del vino, che sia potente.

Li Fonghi sono certi alimenti, de quali non sapressimo mai troppo difidarsi, poiche si vedono per lo più fameglie intiere, cascare in funesti accidenti per averne mangiato, il che diede occasione à Plinio di gridar sopra la golosità degl'uomini, i quali per sodisfarla mettono in periglio la loro vita, con tal specie d'alimenti.

Ad ogni modo, se ben preparati s'usano moderatamente, si dee ancor bevere del vino, come abbiamo detto; perche egli consuma le parti arsenicali, ch'essi contengono. Se poi li medesimi, cambiano di

colore,

colore, ciò dimostra che vi sono molti sali corrosivi, i quali fermentando, e distrugendo il misto li fà cambiar di superficie, & all'ora sono molto pericolosi.

Il Fongo da Latiui, *Fungus, à funus ago*, faccio il funerele, cioe do la morte.

CAPITOLO LXII.

Delle Cipolle.

DEvono ellegersi grosse, piene di sugo, rotonde, meno acri che si può, e che siano state coltivate in una terra grassa, ed umida.

La Cipolla è apperitiva, rompe le pietre nelle Reni gli ardori venerei, e l'appetito, distrugge le materie verminose.

Conviene nell' idropisia, nell' Asma, e nel scorbuto. L'uso frequente infiamma la massa dal sangue, genera venti, e dolori di corpo &c. Conviene principalmente ne tempi freddi, agli vecchi, ed alli flemmatici, ed à coloro che digeriscono difficilmente, e che abondano di umori crassi, e viscosi.

Questa e composta di tonache bianche, gialle, e rosse, contigue le une alle altre. Ella è più ò meno acre secondo che nasce in paesi freddi, ò caldi.

In oltre s'osserva, che quelle che

 sono

sono d'una figura lunghetta sono ancor meno acri, che le bianche, meno delle rosse, e delle gialle, le verdi meno delle secche, e finalmente che le cotte sono meno acri delle crude.

Il sapor e l'odor acre, e mordace della cipolla proviene dalli suoi sali massicci, i quali essendo molto incisivi, e penetranti, vrtano violentemente contro le fibrile della lingua, e della membrana pituitaria, questi sali elevandosi con impetuosità, quando si taglia la cipolla, irittano la membrana esteriore dell'occhio, il che fà che l'anima è costreta mandar spiriti animali in questa parte per soccorerla, e questi operando nelli muscoli fanno separar abondantemente la serosità dalla glandula lacrimale col fine di andar dissolvere & imprigionare quei sali, che offendevano l'occhio.

La Cipolla da' Latini, *Cepa, à caput*, perche il fine di questa pianta rappresenta la figura d'una Zucca.

CAPITOLO LXIII.

Dell'Aglio.

L'Aglio è un agrume bulboso, quasi rotondo, composto d'alcune tonache bianche, ch'involgono molte spiche carno,

noſe longhetti, e molto acre al ſapore, & all'odore. Egli era altre volte molto ſtimato in Egitto, onde ſi credea, che liberaſſe da molti mali.

Galeno volle, che l'aglio ſia molto ſalutare, ne paeſi freddi, con tutto ciò come le perſone che ſi trovano ne paeſi caldi hanno per lo più ſtomachi deboli, e che l'aglio è molto proprio à fortificarli, per ciò credo che il ſuo uſo non ſia per eſſere meno convenevole in queſti paeſi, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Queſto deve ellegerſi tenero, che ſia forte all'odorato, e d'un ſapor acre e mordace, egli provoca le urine, e li ardori venerei, reſiſte al veleno, all'aria peſtifera, e ſpezza la pietra nelli rognoni. Di più precipita i vermi, e le materie verminoſe, rende chiara la voce, ſueglia l'appetito, è inciſivo, penetrante, e conſuma la viſcoſità dello ſtomaco. Preſo immoderatamente cagiona dolori di capo, ſcalda molto, rende i umori più acri, e finalmente egli è danneggievole alle nutrici, ed à coloro che ſono travagliati dalle emorroidi.

Conviene principalmente ne tempi freddi alli vecchi, & à quelli, li quali abbondano di umori craſſi e viſcoſi, & in chi il diſſolvente del ventricolo è troppo debole.

CAPITOLO LXIV.

Della Senapa.

QUesta è domestica ò salvatica, l'una è l'altra è molto in uso, perche provoca l'appetito per la sua acrimonia, e perche da un sapor gustevole alli cibi. Ella dee ellegersi recente, e d'un sapor acre, e mordace.

La mostarda sueglia l'appetito e facilita la digestione, rompe la pietra ne Reni e nella vesica, giova nelle febri intermittenti, e nel scorbuto. Ella è sternutativa, risolutiva, e maturativa.

Il di lei uso dee esser moderato, altrimenti scalda troppo, e rende gli umori acri e mordaci. Ella contiene molti sali acri & alcuni solfi essaltati, conviene ne tempi freddi, nelle persone vecchie alli flemmatici, ed ipocondriaci.

CAPITOLO LXV.

Del Zaffarano.

DEesi egli scegliere recente, secco, ma molle filamentoso, di un bel colore rosseggiante, e poco carico di parti gialle, molto odorifere, ed'un grato sapore.

pore. Egli è apperitivo, cordiale, pettorale, buon per lo stomaco, per far dormire, ed è mestruante. Se ne fanno ancor esteriormente impiastri, e collyrij per conservar gli occhi dalle pettechie, &c.

Il di lui uso frequente offusca i sensi, rende grave il capo, cagiona affetti sonnolenti. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che se ne usi moderatamente.

La pianta che porta il Zaffarano è composta di molte foglie longhe, e strete, tra cui si lascia veder nel comminciamento di Settembre con un sol fiore nel mezo di cui si trovano piccioli cappillamenti rosseggianti, che si racogliono avanti il levare del Sole, e si fanno seccare.

Alcuni giorni doppo si vede un'altro fiore sopra della medesima, che si racoglie come la prima, quel di Levante è il migliore d'ogn'altro.

CAPITOLO LXVI.

Della Noce Moscada.

ELla è domestica, ò salvatica, la salvatica non ha quasi ne odore ne sapore, per questo deesi più tosto usare la moscata domestica. Essa dee essere recente, unita oleaginosa, d'una grossezza mediocre, da

un

un colore cinereo al di ſopra e roſſegiante al di dentro d'un odor, e di un ſapor forte, ed aromatico. Queſta facilita la digeſtione, e ottima negli affetti del capo, cordiale, meſtruante, e ſingolare per lo ſtomaco, attiva, è meſtruente; è buona per diſſipar i venti, ma ella ſcalda molto, per queſto ſi dee uſare con moderatezza. Conviene finalmente nei tempi freddi, alli vecchi, alli flemmatici, & a coloro, che digeriſcono difficilmente.

Ella è un frutto, che è coperto di due tonache, la prima è molto groſſa, e ſi rompe à proporzione, che il frutto ſi matura, e laſcia vedere. La ſeconda, che involge ſtrettamenee la noce, ed'eſſendo molto odorifere, e chiamata *Macis*, d'onde è molto in uſo nella medicina, & agiſce più fortemente della medeſima noce.

CAPITOLO LXVII.

De Garofoli.

QUeſti ſono frutti ò fiori induriti di un albero che creſce nell'Indie. Quando incominciano laſciarſi vedere ſono di color verde, e biancheggiante, di poi diventano roſſegianti, e finalmente di color quaſi nero. Devono ellegerſi groſſi, e ben nutriti, recenti, facili da romperſi, d'un odo-

odore, e d'un ſapore grato, ed aromatico.

Li Garofoli fortificano le parti, facilitano la digeſtione, reſiſtono nella malignità delli umori per li loro principij volatili, che attenuano, e ſottilizzano gl'alimenti che ſi trovano nello ſtomaco, i quali conſervano per una giuſta fluidità per poter acreſcere la quantità delli ſpiriti animali. Mitigano i dolori dei denti fermentando con quelle materie acide, che le cagionavano, e facendole reſtar ſalſe, ed indiſpoſte à queſt'azione. Guariſcono il vomito, e maſticandoli facilitano la circolatione del ſangue nei Polmoni agli aſthmatici.

CAPITOLO LXVIII.

Della Cannella.

DEveſi ellegere recente, ſottile, d'un odor molto grato, d'un ſapore aromatico, e di color roſſegiante. Ella provoca i ſudori, e le Orine, reſiſte al veleno, è cordiale, facilita la digeſtione, il parto, e li meſtrui, è ottima per lo ſtomaco, e finalmente diſtrugge i flati, mà il ſuo uſo immoderato infiamma li umori. Conviene ne tempi freddi, alli vecchi flemmatici, malinconici, & a coloro che,

non

non digeriſcono, ſe non difficilmente.

La cannella è la ſeconda ſcorza degli rami d'un albero che creſce nell'Iſola di Ceilan; queſto creſce ancor nell'Java, e nel Malabar, ma è molto inferiore in qualità. L'albero che porta la cannella non ha ne ſapore ne odore, ma la virtù principale di queſto conſiſte nella ſua ſcorza, v'è in oltre da oſſervare, che quando queſta ſcorza è novamente levata dall'albero non ha quaſi nè ſapore, ne odore.

Nel tempo di Galeno non ſi trovava della Cannella, ſe non nelle caſe delli Imperadori, ma le ſue buone qualità ci ha coſtretti ad andarla à cercare per renderlo commune.

CAPITOLO LXIX.

Del Pepe.

FRa gli alimenti è in uſo il bianco, ed il nero. Il bianco dee ellegerſi recente, unito, d'una ſuperficie eguale, meno acre del nero, peſante è mondo.

In quanto al negro, egli deve eſſer acre e mordace al ſapore, unito, mondo peſante, e d'una ſuperficie aſpra e arricciata.

L'uno e l'altro ſono aperitivi, attenuano gli umori viſcoſi, e groſſolani, facilitano

tano la digestione, suegliano l'appetito, scaciano i flati, resistono alla malignità degli umori, provocano lo sternutamento. Il Pepe è il rimedio più commune per coloro che hanno l'vuola rilassata, accostandolo alla medesima con il manico di un cucchiaro.

L'uso frequente di questo è molto danneggievole, massime à coloro d'un temperamento caldo e bilioso, perche infiamma il sangue, e tutti gli altri umori.

Conviene moderatamente preso nei tempi freddi, alli vecchi, alli flemmatici & ipocondriaci, ed à coloro, che digeriscono difficilmente.

CAPITOLO LXX.

Del Zucchero.

Egli dee ellegersi d'un bel color biancho mondo, granato, cristallino, è difficile da rompersi, d'un sapore molto grato. Egli provoca la spettorazione, ed addolcisce l'acrimonia degli umori.

Il suo uso frequentato cagiona dolori de Denti, gli fà deventare neri, e scalda molto gli umori. Conviene in ogni tempo, e temperamento ma principalmente nell'inverno, alli vecchi & alli flemmatici.

Quel

Quel in pane non è altro che il Zuccaro chiarificato per mezo dell'acqua di calce, e del bianco d'ovo cotto sopra del fuoco, e doppo versato in certi modelli di figura piramidale. Si purifica con l'acqua di calce e col biancho d'ovo, perche contengono in se parti attenuanti, che sottilizzano le viscosità che si trovano nel Zucchero.

Il candido non è altro che il Zucchero cristalizato, e reso più ristretto insieme, per questo egli resta qualche tempo intiero nella bocca senza liquefarsi.

CAPITOLO LXXI.

Del Sale.

DUe sono le specie di Sale, di cui si serviamo tra gli alimenti; il sale estrato dall'acqua di fontana ò sia pozzo, ed il sal marino. L'un è l'altro deono ellegersi uniti, solidi, che si dissolvino facilmente nell'acqua, e di un sapore penetrante.

Il Sal commune è purgativo, aperitivo, detersivo, e dessicativo, sueglia l'appetito, facilita la digestione, produce buoni effetti nei dolori colici, e nella supressione d'Orina. Si addopra nell'apoplesia, nelle convulsioni, e finalmente nei lavamenti.

L'uso

L'uſo immoderato del Sal commune infiamma gli umori, e li fà venir atrabiliàri, produce per lo più Idròpeſie, e ſcorbuti.

Egli contiene un liquor acido meſcolato con alcune particelle di terra, & alcuni ſolfi. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Il Sal commune è il Sale minerale, che ſia in uſo tra gli alimenti. Egli fù chiamato da Lucrezio, *Panacea*; da Homerò, e da Platone, *Corpus diuinum, & Deo amiciſſimum*, perche altre volte i Pagani nei loro ſacrifici avevano ſempre del ſale meſcolato con della farina per gettare ſopra delle vittime.

Plinio volle che non vi ſia di più utile natura del ſàle, e del Sole.

Pytagora dice con la ſcola di Salerno.

Omnis menſa malè ponitur abſque ſale.

TRAT-

TRATTATO
DE GLI ALIMENTI.
PARTE QVARTA.
De' Liquori.



Ome gli umori del nostro corpo sono in continuo movimento, e che per altro se ne dee continuamente dissipare sia per mezzo della transpirazione, sia per le Orine, ò per qual si voglia altra strada: E adunque necessario di riparar questa perdita per mezzo dei liquori, poiche senza questi li principij più volatili degli umori non essendo sufficientemente separati gl'uni da gl'altri per le particelle dell'acqua, cagionarebbono negli medesimi una rarificazione eccessiva, onde communicarebbono alle parti solide un calore, che distruggerebbe il loro tessuto. Per prevenire questi fastidiosi inconvenienti la natura saggia, e prudente in tutto ciò che ella opera, e avertisse di tempo, in tempo del gran bisogno che teniamo de liquori per mezzo d'un sentimento di sette, che s'eccita in noi all'occasione dell'impressione de sali, che di tanto in tanto s'attacano alli lati della gola

gola, nell'istessa maniera, che habbiamo spiegato, che si faceva la fame.

La sette accresce molto nelle grandi evacuazioni, nella febre, e nelle esercitazioni eccessive, perche il corpo fà allora una maggior perdita di parti acquose. Li Alimenti salsi, e piperati, e quelli, che sono d'una natura secca producono ancora il medesimo effetto, perche urtando fortemente contro la membrana interna dell' esofago, la rendono arida, e priva di parti flemmatiche.

Questa è ancora ò più ò meno frequente in ogni persona secondo gli differenti temperamenti: per essempio i biliosi in cui i liquori sono molto acri, ed agitati hanno più spesso bisogno di bere, per umettarsi e rinfrescarsi. Le persone all'incontro d'un temperamento flemmatico non ne hanno tanto di bisogno, perche li loro umori ne sono naturalmente proveduti: E questa è ancor la ragione, che gli uomini, che sono d'un temperamento più calido delle donne, sentono spesso l'ardor della sette.

Il vocabolo di liquore preso in un certo senso potrebbe convenir à qual si voglia alimento liquido, come al brodo, al latte, &c. E in questo senso che Ippocrate nell'Aforismo undecimo della seconda sessione dice, *Facilius esse refici potu,*

quam

quam cibo. Egli col suo Aforismo prescrive agli convalescenti gli alimenti di cui devono servirsi, & hà in questo molta ragione, perche oltre che gli alimenti liquidi si rendono più facili alla digestione, è più convenevoli per il loro stomacho, si distribuisce ancora con tutta facilità in tutte le parti, in cui e necessario lo riparamento.

La scola di Salerno piglia il vocabolo di liquore nella medesima significazione che Ippocrate, quando ella dice:

Vt vites pœnam de potibus incipe cœnam.

Per questo verso ella vuol far intender che si dee sempre cominciar il pasto dagli alimenti liquidi come essendo quelli, che si digeriscono più facilmente, e che restano meno nello stomacho, ed e forsi per questo, che incomincia il pasto per la minestra. In quanto à noi non pigliamo quì il termine di liquore nella significazione, che viene esser detto, ma bensi come un corpo fluido, e liquido, di cui si serviamo principalmente per moderar la sette, per facilitar la digestione, e distribuzione degli Alimenti solidi, e finalmente per riparare la perdita delle parti umide, che si fà ad ogni momento.

Di questi ve ne sono di due sorti, l'uno è semplice, puramente acquoso, e che la

natura

natura ce ne dà liberamente, e l'altro composto. Il primo è più sano, e più convenevole alla nostra constituzione. Ed in vero si può dire, che è il vero liquore, poiche altri non sono salutari, che in quanto, che l'acqua si trova mescolata con loro in una certa quantità. E vero che quest'acqua non nutrisce, ma ella serve necessariamente di vehicolo alla nutritione, e produce molti altri avantaggi considerabili, come lo vederemo nel suo luogho.

La seconda specie di liquore ella è composta di diverse parti proprie alla nutrizione, ed à produr molti altri effetti. Ad ogni modo ve ne sono di molte specie, come del Vino, della birra, &c.

Tutti questi liquori non furono solamente inventati per la sanità, ma anco per sodisfare alla delicatezza del gusto che cominciava satiarsi d'un liquore, che li pareva insipido, Contuttociò non è che voglia condannarne l'uso poiche non lasciano d'esservi utili, mentre che l'uso non diventi un abuso.

Plinio facendo riflessione sopra il numero quasi infinito di diversi liquori, che furono inventati non può impedirsi di stimar ridicoli gl'uomini, che si prendono l'incommodo di prepararli mentre che la natura gli ne fornisse uno che e di tutti

il più

il più salutare, e che è sufficiente, per gli più forti animali del mondo. Non pretendiamo qui di smniuzzar tutti i liquori ma si contenteremo di parlar di quelli, che sono più in uso.

CAPITOLO PRIMO

Dell' Acqua.

ELla è differente secondo diversi luoghi ove passa, & ove fù differentemente alterata. Si può dir che l'acqua è generalmente la più convenevole per la sanità, quella però che è chiara pura, e che non'ha colore, ne odore, ne sapore, che si scalda, e si rafredda subito.

L'Acqua, che ha tutte queste qualità, penetra subito e si filtra senza caricar le viscere. Ella rinfresca ed umetta più d'ogn'altro, facilita la digestione essendo presa in una mediocre quantità, ella spegne la sette, serve de vehicolo alle materie impure e grosse, che sono attaccate alle parti solide, & anco nel sugo nutritivo. Si carica di Sali grossi che ella trova nel suo passaggio, esce con essi per li sudori, per le Orine, ò per la transpirazione. Finalmente ella produce nelli nostri corpi effetti così salutevoli, che è assolutamente impossibile di passarsene.

L'Aqua

L'Acqua produce cattivi effetti, ò per la sua qualità. In fatti l'Acqua presa in una quantità immoderata, ella indebilisce le viscere, e tutte le parti del Corpo, principalmente bevuta à digiuno perche all'hora agisce immediatemente sopra le parti solide, di più ella puó cagionar distendendo troppo i vasi l'idropisia, e molte altre incommodità.

La qualità dell'Acqua è ancòra spesse volte dannevole, perche se ella è troppo fredda, come il freddo consiste in una quiete respettiva de corpi, & il caldo nel movimento perturbato delle loro parti insensibili, è manifesto che l'Acqua mescolandosi con il sangue, che il medesimo li communicherà il suo motto, onde resterà coagulato per diffetto di movimento; Finalmente secondo le diverse alterazioni, che ella averà ricevuto nella terra in cui è passata, è secondo li differenti principij, di cui si sarà caricata, la medesima potrà diversamente alterar gli umori e cagionar diverse malattie come s'osserva.

Ella conviene in ogni tempo, e temperamento, fra tanto in maggior quantità alli biliosi, che alli melanconici, &c.

L'Acqua è un liquore, che non è in gran pregio per esser troppo commune. Mà se considerassimo le grandi utilità, che ella produce certissimo, che la stimaressi-

no molto più d'infinite altre cose, le quali abbenche più rare, e più pretiose, non li sono pareggiabili. Ed in vero senza l'Acqua niente potrebbe esser travagliato dalla natura senza la medesima non si farebbono fermentazioni, come abbiamo detto d'onde ne seguirebbe, che li misti non riceverebbero acrescimento alcuno. Senza ella, le parti volanti d'un misto non essendo assai temperate, ne ritenute, se ne fuggirebbero quasi tutte; si che ne seguirebbe manifestamente la total destruzione del misto. Senza ella finalmente gl'animali morirebbero di sete, le parti combustibili s'abbrucciarebbero, ed il restante sarebbe consumato dall'ardor del Sole. E perciò prevedendo l'autore della natura il continuo bisogno, che teniamo di questo pretioso liquore, ce ne ha presentato.

L'Acqua essendo rarefata dal calore del Sole si solleva in fino alla mezzana reggione dell'aria, onde ella è sostenuta per qualche tempo; di poi se si trovano due venti contrarij, che la premino subito ella distilla in pioggia sopra la terra da cui poi scolla dentro i fiumi, laghi, &c.

Abbenche la pioggia fornisca l'Acqua alli fiumi &c. Non per questo vogliamo che questo sia generalmente per tutto, poiche in Egitto ove non piove se non ra-

ramente non tralascia per questo d'esservene in quantità. Il Nilo per la vasta essenzione irriga tutto quel paese, in tal modo che egli la riceve da molti altri fiumi, che ne hanno, e secondo le apparenze, ne riceve ancor una buona parte dalla pioggia.

La Natura è mirabile per li diversi mezzi di cui ella si serve per fornire dell'Acqua in molti luoghi: Molti historici degni di fede riferiscono, che in molti luoghi si trovano alberi d'un'altezza molto considerabile, onde distillano continuamente dell'acqua, che poi inaffia tutta la vicinanza del luogho.

Dicessi ancora, che nel mezzo d'un Isola del Mare Atlantico, si trova un'albero, che fornisce dell'acqua in abbondanza à tutti quelli di quel luogo, e la raggione, che ci apportano è che sempre si vedono sopra quest'albero nuvole ch'umettano contiuuamente i rami di questo.

L'Acqua di Pioggia, è principalmente quella, che si raccoglie nella Primavera, e nell'Estate verso il Mezzo giorno, è da molti creduta megliore, perche dicono con Hippocrate e Galeno, che è più pura cotta, e più perfezionata dal calor del Sole. Ed in vero l'Acqua di pioggia può aver parti più sottili, ma ella è ancora carica di alcuni sali acidi dell'aria, che

la rendono più penetrante è più attiva dell'acqua commune: e perciò vien ſtimata megliore da Chimici d'ogn'altra in qualità di diſſolvente; ma come per lo più l'Acqua di pioggia partecipa molte impurità, che ſi trovano nell'aria per queſto non credo ch'il di lei uſo ſia ſalutevole in ogni luogho, all'incontro dico, che non ſi dee ſerviſerne ſe non in luoghi, ove l'aria è per lo più libera di vapori ad ogni modo avanti di beverla è ſempre meglio diſtillarla per renderla ancor più leggiera è più pura d'alcune matterie che potrebbero trovarſi ne di lei inte, ſtizij.

In quanto alla neve, ella non è altro, che una pioggia congelata, così ella e differente dalla pioggia. In fatti la pioggia contiene molti ſottiliſſimi ſpicchi, che ſi movono ſeparatamente gl'uni dagl'altri, in vece che non è lo ſteſſo nella neve, in cui ſi trova ancor molto nitro.

Ippocrate ne condanna l'uſo nel ſuo libro dell'Aria, e dell'Acqua, in cui dice che tutte le acque, che ſi fanno con la Neve, e con il giaccio ſono dannegievoli al corpo umano, molti medici ſono del medeſimo ſentimento, onde credono, che queſte acque eſſendo compoſte de parti rigide, dure, e groſſe, urtino fortemente

con-

contro le fibre delle parti ſolide, corrodino lo ſtomaco, e ſiano contrarie alla cozione, eccitino venti, e crudità, provochino la toſſe, incommodino il petto, congelino i liquori, diſtruggono li ſpiriti, generino molti altri peſſimi effetti.

In quanto à me credo, che l'uſo del giaccio poſſi eſſer alcune volte convenevole in certi paeſi, ed à certi temperamēti, mentre che queſto ſia con moderatezza: mà generalmente io condannerei l'uſo ne paeſi temperati: perche produce ordinariamente più indiſpoſizioni che buoni effetti: Per altro ſe è vero ciò che dice Ipocrate negli ſuoi Aforiſmi che è pericoloſo lo ſcaldarſi, e poi ſubito raffredarſi, perche bere ne grandi calori d'eſtate di queſt' acque, che ſono eſtremamente fredde, e che mettono ſubito il corpo in un ſtato oppoſto à quello che era avanti.

Dunque non e meraviglia ſe ne vediamo naſcere giornalmente malattie, che ſono per lo più mortali, con tutto ciò, ſi ſeguita lo ſteſſo, e la maggior parte ama più toſto pericolar la lor vita, o la loro ſanità, che privarſi del piacere di bere in queſta maniera. Se ſi contentaſſero ancora di bere mediocremente freſco, queſti accidenti non ſarebbero almeno così frequenti. Mà oltre, che ſi rendono li liquo-

ri più freddi, che sia possibile, si trova ancor alcuni, che non contenti di questo gli ne mettono ancor dentro.

L'Italiani è li Spagnoli fanno ancora il medesimo; ma v'è da notare ch'alcune volte pagano questo piacere con la perdita della loro vita.

Alcuni Auttori pretendonò che il giaccio è molto salutevole, e Pisanella frà gli altri fa ogni suo sforzo di provarne la necessità, col dir che avanti, che l'uso del giaccio fosse introdotto nella Sicilia, si come vivono in un aria calda, e che le loro acque le sono ancora assai, erano tutti gli anni esposti à febbri maligne. Onde risferisce che queste febbri sparirono talmente doppo l'uso del giaccio, che si riconobbe per una giusta computazione, che nella Città di Messina, vi morivono ogn'anno mille persone di meno, che avanti.

A questo si risponde, che si conviene con Pisanella che l'uso del giaccio può esser salutevole ne paesi caldi, poiche l'aria essendo eccesivamente scaldata dalli raggi del Sole, è manifesto che i corpi hanno bisogno d'un liquore, che possa arrestar il movimento impetuoso degli loro umori, e darli qualche poco di consistenza; ma non ne segue da questo, che l'uso del giaccio sia egualmente convenevole per tutto;

all'

all'incontro è certissimo, che potrà cagionar ne luoghi temperati febbri maligne, la raggione è che li nostri umori non essendo in un movimento si impetuoso, come lo sono alli Siciliani devono in consequenza perdere più tosto il loro motto al rincontro di questi corpi freddi. In oltre come si vive in un aria temperata non s'e per questo bisogno se non d'Alimenti temperati, che trattenghino li nostri liquori in una giusta fluidità, poiche se diventano o troppo grossi, o troppo sottili, li medesimi non possono che cagionar diverse malattie.

L'Acqua de Fonti e de Pozzi sono ordinariamente chiare, pure, e leggiere: la raggione è che essendo state purgate passando ne' interstizij della terra, le medesime furono costrette di lasciarvi quelle matterie grosse, che erano con loro mischiate.

Quest'Acque hanno diverse virtù secondo le diverse alterazioni, che hanno riceuuto; in fatti le une che sono quelle di cui ordinariamente ci serviamo, hanno tutte le qualità d'un acqua salutevole, le altre passando frà pietre molto fredde, come non vi depongonn niente, e che più si caricano di particelle passando fra grandi interstizi, diventano in questo modo crude, disposte in consequenza à

coagulare i nostri umori, e cagionar ostruzioni, cattari, &c.

Tutti sanno che vi sono in molti luoghi fonti d'Acqua quali, abenche habbiano un'acqua chiara, non tralasciano di dissolvere materie, che vi hanno fatto dimora, come frutti, e parti d'animali Ovidio nel libro decimoquinto delle sue Metamorphosi fa parlare in questo modo Pithagora sopra di questo.

Flumen habent Cicones, quod potum saxea reddit viscera.

Oltre queste acque, ve ne sono ancora che si putrefanno da se stesse. Si vedono in una grotta in Borgogna certe acque, che s'induriscono subito, che le medesime calcano sopra le pietre. Vn'Auttore riferisce, che vicino di Cleremont in Overgnia, u'esce un piciolo ruscello da un grosso sasso, onde l'acqua nel spazio d'un giorno, ed una notte si tramuta in pietra. Quest'Acqua dà la Morte à chi ne beve, e posta in un vase si lapidifica. E meraviglioso, che quest'acque mentre colano conservino la loro fluidità, e subito, che sono in quiete s'induriscono e restano opache. In quest'acque v'è una quantità considerabile di sali acidi fissi, con molte parti di terra. Questi accidi essendo rapiti dall'acqua per il movimento di truzione, allora non possono produr sopra

d'essa

d'essa alcun effetto, perche il moto progressiovo del Torrente s'oppone, mà subito che l'Acqua perde il moto di trusione, questi acidi operando allora sopra ciascheduna delle sue parti ne chiudono tutti gli interstizij, che le medesime lasciavano tra di loro s'oppongono all'entratta della matteria eterea, la quale teniva separate le parti dell'Acqua, e le moveva per ogni direttione, e caginandoli una stretta unione delle sue parti, con le particelle di terra che auvevano secco rapite formano in questo modo un corpo duro, & opaco perche li raggi luminosi non ponno più passarvi come avanti.

Si dice ancora che l'Acque d'un certo fiume ubbriaccano come il vino, il che si deve per questo verso.

Haud aliter titubat, quam si mera vina bibisset.

Può esser prodotto quest'effetto da alcune particelle de solfi volatili, che quest' acqua contiene, che essendo portate nel sangue, li cagionano una gran fermentatione, ciò che cagiona una separatione di qualche materia heterogenea con li spiriti, e li fà mover inordinatamente.

L'Acqua di fiume è la migliore è la più salutifera di tutte le altre, perche ella oltre il moto di fluido, è sempre nel movimento di trusione, ed è vero che non e

ſempre così chiara como l'Acqua di ſontana, mà laſciandolla riposare ella ſi purifica. In oltre l'Acqua di fiume deve pigliarſi in un luogo, che ſia lontana dalla Città perche ſe paſſa per queſti luoghi e ordinariamente carico d' immondizle.

CAPITOLO II.

Del Vino.

EGli è differente ſecondo il colore, l'odore, ed il ſapore, ſecondo le diverſe uve di cui lui e fatto, ſecondo che più ò meno hà fermentato per mezzo de raggi del Sole; E finalmente ſecondo le differenti fermentrtioni, che il moſto ha ricevuto.

Deve eſſer ſcielto chiaro, traſparente, d'un bel colore, non troppo recente, d'un ſapore dolce, e d'un odor aggredevole.

La ſcuola di Salerno fà conoſcere in più luoghi li ſegni d'un vino buono, e ſalutevole.

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore.

Et in altro luogho.

Si bona vina agis quinque hæc laudantur in illis.

Fortia, formoſa, & fragrantia, rigida, friſca.

E final-

E finalmente in un'altro.

Vinum sit clarum, antiquum, subtile maturum,
Ac bene dilutum, saliens moderamine sumptum.

Il vino pigliato con moderazione fortifica lo stomaco, e le altre parti del corpo, rende facile la digestione, accresce la quantità di spiriti, scalda l'immaginatione, eccita la memoria, da dell'energia al sangue & à tutta la machina, e provoca le Orine.

Il vino usato in eccesso scalda molto, fermenta e distrugge i umori, produce l'ubbriachezza, e cagiona molti mali fastidiosi, come febri, appoplesie, paralisie, letarghi, & altre della medesima natura.

Quando se ne fa la separazione de principij, che lo compongono, si ha un spirito, che non è ch'un olio esaltato carico d'alcuni sali volatili, dopo si hanno molte flemme, e di spiriti acidi essenziali. Onde finalmente vi resta nel fondo del vase una massa composta di molti sali alchalici, e di terra.

Il vino usato moderatamente conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento. Contuttociò il di lui uso e generalmente meno salutevole alli giovani d'un temperamento solido e bilioso.

Quando l'Uve hanno acquistato una

perfetta matturità se ne cava per espressione un succo dolce, il quale non ha niente di spirituoso.

Questo succo, è chiamato da Latini *Mustum* quasi *Mistum, quoniam in illo, omnia reperiuntur confusa*, perche tutte le sue parti sono ancora in una gran confusione, mà quando hà fermentato, ed è divenuto vino, le sue parti grosse hanno dovuto precipitarsi al fondo, ò attacarsi alli lati del vase; e li suoi spiriti essendosi per questo mezzo strigati, rendono il liquore chiaro spirituoso, e forte.

Si dee ancor osservare, che quando questo sugho non ha fermentato non da per la distillatione alcuna goccia di spirito, mà solamente un olio grosso, in vece che quando hà fermentato se ne tira un spirito infiammabile che non è altro che quell'oglio del mosto il quale fù sminuzzato, e voltalizato per la fermentazione. Onde si vede percio che fù detto, che li principij del Uve ricevono un alterazione considerabile per mezzo della fermentatione, e che li vini possono esser differenti secondo che questi principij furono più ò meno sminuzzati: Per esempio.

Li vini dolci si fanno per l'ordinario mettendo il sugho delle Uve sopra del fuoco subito espresso, accioche una parte dell'umidità se ne vada in vapori: Si met-

te di

te di poi questo ſugo nelle botti, in cui ſi laſcia fermentare, ma biſogna conſiderare che la fermentatione, che allora li ſopragionge non può eſſere che imperfetta, perche una parte delle ſue flemme eſſendo ſtate ſeparate, li ſali non ſono molto diſciolti, e ſtrigati, per concorrere rompere in queſto modo le di lui parti oleaginoſe. Dunque ve ne ſegue, che queſte parti capillamentoſe, non eſſendo che mediocremente eſſaltate, involgerano ancor in parte i ſali, ed in conſequenza che il vino ſarà forte è nel medeſimo tempo dolce.

Il vino moſcato ſi fa nel modo ſequente ſi laſciano matturar l'uve, doppo ſe gli torce la grappola, aſſinche queſte non ricevino maggior nutrizione, e che s'arreſtiſchono dall'ardore del ſole, di poi ſi raccolgono, e ſe ne eſprime il ſugho e ſi fà fermentare ma come è poco carico di flemme, perche li raggi e la fermentazione gli ne hanno fatto perdere, e che i principij ſi ſono volatilizati, non è meraviglia, s'eccitano un ſentimento di dolce.

La differenza de Vini ſecondo li luoghi, è quaſi infinita; il che diede occaſione à Plinio di dire: *Tot vina, quot agri.* Si può generalmente dire, che li migliori, li più ſpirituoſi, e li più gratti ſono quelli, che vengono ne paeſi caldi, perche li

loro

oloro principij sono più sminuzzati, e finalmente, perche queste uve ricevono dalla terra una maggiòr quantità di solfi. All'incontro li vini, che si fanno ne paesi freddi sono molto meno spirituosi, e s'inacidiscono facilmente.

Vi sono ancor Vini che si conservano longo tempo, perche li loro principij si trovàno in una giusta proportione, e come in una spetie d'Equilibrio. All'incontro ve ne sono degl'altri, che si guastano facilmente due cagioni possono produrre quest'effetto, cioè esteriori ed interiori, le esteriori sono o calori eccesivi, che danno occasione alli spiriti del vino d'auvolarsene, o un freddo immoderato, che impedisce la loro depurazione.

Il tuono e tutto ciò, che può cagionar nell'aria un movimento non naturalle è ancor disposto à far cambiar considerabilmente la natura del vino, in fatti l'aria essendo fortemente scossa dee farli mischiar il tartaro, che s'era precipitato al fondo della botte con le parti spirituose, e concorrendo insieme farlo in questo modo inacidire, è perciò si suole chiudere vini, nelle profonde caverne, accioche non sia così risposto all'ingiurie dell'aria, mà queste cauzioni sono alcune volte inutili, In quanto alle esteriori, che alterano notabilmente i vini, riporterò qui alcune

ne precauzioni. Di tutti gli ingredienti che ſono in uſo per rimetterli, li migliori ſono la colla di peſce, li bianchi d'ovo, le grappole, la Carta, il Tartaro, il miele, il vin cotto, il Zuccaro, il marmore, e l'alabaſtro polverizato. Vene ſono ancormolti altri, de quali non voglio parlare per eſſer il di loro uſo molto danevole.

Li buoni effetti, che produce l'uſo moderato del vino, provengono principalmente da ſuoi principij ſpirituoſi, li quali animano la digeſtione degli alimenti, communicando à queſte parti del loro moto, e fermentando con gli medeſimi queſte parti ſpirituoſe eſſendo portate nella Maſſa del ſangue la rianimano, e gli communicano maggior forza eſſendo ſeparati nel cervello, ſi portano quà e là à ſuegliare le Traccie impreſſe nel medeſimo, e ſi portano finalmente in maggior quantità nelle parti per darli una maggior energia.

Come v'e un gran numero di vini diverſi per queſto ogn'uno produce cert particolari effetti ſecondo il diverſo ordinamento di queſte parti.

Per eſſempio il vino bianco paſſa pipreſto, e monta più facilmente al capo i non perche contenga maggior quantità d ſpiriti; ma perche eſſendovi meno di tar-

taro

taro essi sono più strigati, e possono operar con maggior energia.

In quanto al vino rosso, egli conviene generalmente più del bianco: La raggione, e che contiene una quantità sufficiente di parti tartaree, che lo rendono men forte e più stomachico.

Il vino che e d'un color tra il bianco, e il rosso, egli si fa con uve dell'istesso colore, Overo mescolando il vino bianco, con qualche poco di rosso.

Li vini dolci non debbono usarsi si communemente in ogni pasto perche l'eccesso di questi vini, è molto più daneggievole degli altri, ad'ogni modo egli può esser salutevole nel pranso, ò doppo di questo.

Galeno diffende l'uso del Vino agli fanciulli sino all'età di quindeci anni, e questo non senza raggione poiche questo liquore provoca nelli loro umori eccessi di fermentatione, il che non si saprebbe far, senza che le parti solide, che ancor tenerelle, non siano alterate. Ed in vero si può dire, che queste fermentationi distruggono, in qualche modo le principali parti del corpo, e che gli abbreviano i suoi giorni. Esso approva, molto l'uso ne vecchi, mentre che lo usino sobriamente, perche hanno bisogno d'un liquore che gli dia delle forze.

Ma

Mà se preso moderatamente produce buoni effetti, ne produce ancora molto pessimi, quando s'usa in eccesso. In fatti li suoi principij volatili facendo accrescer la fermentatione del sangue cagionano la separatione d'una materia di diversa natura con i spiriti, onde fermentando non ponno conservar alcun ordine, e disturbano tutte queste parti, è allora, che questi tali sono ubbriacchi, e furiosi, che vedono duplicatamente gl'oggetti, e che sono in una spetie di follia, a causa del movimento sregolato degli spiriti animali: Ad ogni modo questi tali restano in questo stato insino che questa materia sia stata tanto sminuzzata per mezzo della fermentatione, che possa esser rapita dal torrente degli spiriti, e portata alla periferia del corpo.

V'è una pianta chiamata communemente *Dataria*, dagl'Arabi *Burlatoria*, questa è una spetie di Stramonio, le sue foglie sono simili à quelle del Stramonio ordinario, d'un'odore ingrato; si che il seme di questa produce meravigliosi effetti, poiche se se ne inggiotisce una mezza drama non solamente ubbriaca, ma ancora fa restar stordito, tal che li fa ridere, piangere, &c. per qualche spazio di tempo.

Dicesi, che ne luoghi in cui ella cresce abbondantemente, che le donne impudi

pudiche ne danno alli loro mariti per metterli in una ſpetie di delirio, che dura alcune ore, e che in queſto tempo poſſono tutto intraprendere ſenza dubbio, e che finalmente per rimetterli nel prrmo ſtato altro non fanno, che metterli i piedi nell'acqua fredda.

Mondi Medico di Londra riferiſce un'hiſtoria aſſai meravıglioſa, di certi Marinari i quali avendo trovato in un Iſola del Mar Indiano prune d'un bel colore, e d'un grato ſapoce ne mangiarono con avidità; Ma che pagarono ben preſto queſto piacere: perche caſcorono ſubito in una tal pazzia, che gli uni non facevano, che ridere, gli altri che piangere, e gl'altri che ballare.

L'Opio chiamato bagli Arabi e dagli Indiani *Afrum*, egli è una certa gomma che eſce dalla teſta del Papavero d'Egitto, e della Grecia. Non potiamo havere di queſto Opio, perche i Turchi lo conſervano per loro; mà in vece di quello, ci mandano l'*Omerconium*, che è un ſugo tirato pnr eſpreſſione dalle teſte, e dalle foglie del Papavero, che hà quaſi la virtù dell'Opio.

Tutti conoſcono aſſai la qualità Narcotica di queſta drogha, che eſſendo pigliata in maggior doſe cagiona ſpeſſe volte la morte. Contuttociò li Turchi ſi ſono tal-

talmente auvezzati, che ne possono pigliare insino à mezzà dramma per giorno senza verun incomodo. In vece ne nostri paesi apena se ne piglia due ò tre grana.

Li Turchi fanno una grande stima dell'Opio, perche gli toglie la tristezza il dolore, e finalmente perche li rende intrepidi ed animosi nelle battaglie.

Il tabacco non è messo in uso appresso gli Europei, che appresso gli Indiani, questa pianta era altre volte incognita agli antichi: Ella è chiamata da Latini Nicotiana, e tabacco volgarmente perche ella cresce aabondantemente iu una Isola dell'America, chiamata Tabacco.

Ve ne sono tre spetie, che non descriveremo per esser ampiamente descritte in diversi auttori. Basta saper che tutte queste spetie purgano, per sotto e per sopra con gran violenza, e che convengono negli affetti di capo. Ma questo è molto più in uso per il piacere, che la sanità.

Subito che questa pianta fù conosciuta da alcuni dell'Europa, ella fù in uso quasi per tutto, ad ogni modo ella è molto attrativa, e fa grate impressioni sopra dell'Organo dell odorato; ella toglie la famme a molte personne, e per questo gli uomini di travaglio, con una o due peppe di Tabacco passano qualche tempo senza fastidio; e senza haver bisogno d al-

cuna

na cosa. Quando s'incomincia il di lei uso si patiscono ordinariamente sinthomi non ordinarij, che arrivano al cervello, ed al genere nervoso.

In tanto l uso del Tabacco non è indifferente, s osserva che indebolisce la memoria, e scalda molto perciò si dee andar con accortezza nel auvezzarsegli.

CAPITOLO III.

Dell Aceto.

QUesto è bianco ò rosso dee esser eletto d un sapor acido ed accuto, che sia stato fatto cou vino carico di spiriti, e di molto tartaro. Questo è astringente e reffrigerante. Sueglia l appettito, facilita la digestione degli alimenti modera l ardore degli umori ressiste all'aria appestata, alcune volte arresta il singhiozzo ed il vomito, & è proprio nelle emmoragie.

Mà quando è preso in eccesso, irrita fortemente lo stomaco, e li intestini, è contrario al genere nervoso, alle persone magre, & a coloro che hanno affetti di petto, che sono travagliati dalla tosse, che non possono respirare, e che finalmente sono disposti alle passionl asteriche. Questo conviene in ogni tempo alli

gio-

giovani biliosi, mà i vecchi e le persone d'un temperamento melanconico devono asternesene o usarne sobriamente.

L'Aceto è un liquore acido assai conosciuto, e quasi che si può dire che egli nó'è altro che il sugho d'agresto rivificato.

In effetto abbiamo fatto vedere parlando de diversi stati per cui passava l'uva avanti che fosse venuta ad una perfetta matturità, che l'agresto ne è agro se non perche gl'acidi predominano sopra degli altri principij, e che di poi non diventa dolce, se non perehe gli suoi accidi furodo inviluppati dalle parti oleaginose, che li erano portate à proporzione che maturava. Con tutto ciò sembra che gli acidi dell'uva, che avevano perduto una parte della lor forza, per la loro unione, con li principij oliaginosi, si trovino nel aceto con la sua prima forza, che havevano nell'agresto.

L'Aceto si fà per una seconda fermentatione del Vino. Nella prima, abbiamo osservato, parlando del vino, che le parti volatili sopravanzano dalle materie grosse, e precipitano ai latti, ed al fondo della botte il Tartaro del vino.

Il liquore stà in questo stato tanto che li spiriti del Vino hanno assai forza, e sono disposte a spignere continuamente le parti del tartaro, e fa in modo tale, che

que-

queste non si confondino con gli altri principij. Mà subito che una parte di questi spiriti se ne è auvolata, il Tartaro non trovando più quella ressistenza, che trovava avanti, si mescola, e si confonde nel Vino, e prende il predominio sopra d'ogn'altro principio, onde cagiona una fermentatione, che distrugge e sminuzza le parti, capilamentose, e fà in questo modo strigar tutti gli accidi, ed allora il Vino diventa Aceto.

Se si hà una botte à latti, di cui vi sia attaccato del tartaro, e che vi si ponga dentro del Vino, è un fatto che di poi mescolandosi esso col Vino, resta disciolto, e lo inacidisce.

Per far più prontamente l'Aceto si lascia il Vino in luogo caldo; allora il calore eccitando nel Vino una picciola fermentatione, ne fa suaporar molte parti sottili, si che mescolandosi il tartaro lo rende acido nella maniera che più volte s'è detto.

Esponendo all'aria del Vino si fà ancor dell'Aceto, perche introducendosi parti fermentative deeono queste eccitar una fermentazione, la qual come abbiamo detto rompe i legami degl'acidi, e gli rende disposti a cagionar quel sentimento d'agro, che si sente nell'aceto.

L'Aceto è astringente refrigerante, e con-

conviene nelle emoragie, perche le sue parti a guisa di cuneo si introducono negli umori, e gli figgono leggiermente contro le fibre nello stomaco facilita la digestione fermentando gli alimenti, e sminuzzandoli in minutissime parti.

Quando s'usa in eccesso produce effetti del tutto opposti. Allora indebolisce lo stomacho, irritandolo fortemente, è contrario al genere nervoso, magrisce, le parti del corpo, condensa il sangue, è gli fa perdere del suo movimento, perche gli acidi mischiandosi con esso ammassa i suoi principij, di modo che restano men disposti à moversi.

L'Aceto da Latini *Acetum*, quasi *Acutum*, vel *Acidum*.

CAPITOLO IV.

Dell' Acqua vita e d'alcuni Liquori.

QUesti deono scieglersi d'un grato odore, che si infiammino facilmente, e che non siano d'un sapore troppo acri e mordaci. Questi liquori presi moderatamente scaldano e fortificano lo stomaco, apportano molta facilità alla digestione, dissipano i venti, moderano i dolori colici, incitano gli spiriti, accrescono il moto del Cuore, & invigoriscono

no in un tratto la macchina. Producono ancor buoni effetti ne gl'appopletici, e ne letarighici, nei paralitici, nelle contusioni, &c.

L'Eccesso di questi mette il sangue, e li spiriti vitali in una agitatione & in un tal dissordine, che per lo più da la morte.

Il longho uso dell'acqua Vita come di tutti gl'altri liquori infiammbili dissolvono à poco, à poco talmente il sangue, che se l'huomo non è d'un temperamento, ed'una constituzione grassa e corpulenta, diventa per l'ordinario Idropico.

Questi convengono principalmente alli vecchi alli flemmatici, alle persone corpulenti, e che hanno un stomacho debole, ma non v'e che sia più dannegievole alli giovani d'un temperamento secco, e magro.

Habbiamo osservato parlando del vino, che le sue parti balsamiche, che avanti la fermentatione erano grosse diventano per mezzo della fermentatione volatili e spirituosi.

Vediamo ora come si separano dal Vino, si riempie di Vino la metta d'un vase di rame, col suo coperchio, &c. Si da un picciol fuoco continuando il medesimo sino che sia distillata la quarta parte dell'umidità e sia un acqua vita assai forte, ma quando si desidera che sia ancor

più

più forte si fà di nuovo distillare col Serpentino, ed allora le flemme, non potendo montar tanto quanto monta lo spirito, cascano sempre al fondo, e si ha in questo modo, un spirito integramente separato dalle flemme.

Del resto si dee andar cauto nell'uso di questi liquori ardenti, il che non si saprebbe troppo raccomandare. I Nostri antichi ci dourebbero servir d'esempio in questo fatto.

La maggior parte non si serviva che d'acqua, o se pigliava del vino era bẽ temperato con essa: non è dunque meraviglia se erano forti vigorosi, e se vivevano lungho tempo. Noi all'incontro abbreviamo i nostri giorni non solamente bevendo molto dell' vin puro; mà ancora ricerchiamo mezzi per cui si possa cavar l'acqua, che si trova naturalmente nel vino, co nõ temperare il calore del vino, onde accrescendoci la fermẽtation del sangue più dell'ordinario, tendiamo noi stessi alla nostra destruzione.

E vero che questi liquori inanimano gli spiriti, e fortificano lo stomacho pigliati con cautela, mà in ricompensa quando si passa una certa quantità, non solamente producono diverse incommodità, ma rendono ancora le persone audaci, e bestiali.

Li Spiriti infiammabili hanno un ſapore molto acre, che non piace à tutti. Onde per levarli queſto ſapore ingrato ſi miſchiano inſieme diverſi ingredienti, ed all' ora ſi chiamano Roſoli.

CAPITOLO V.

Della Cicolata.

QUeſta deve ellegerſi recente, peſante, dura e ſecca, di color di caffè, d'un grato odore, e ſapore. Ella nutriſce molto, è propria per riſtaurar le forze abbatute, e per dar dell' vigore, e dell' Energia alla macchina. Facilita la digeſtione, addolciſce li umori acri, conſuma i vapori del vino, ecita gli ardori di Venere, e reſiſte alla malignità degli umori.

Quando s'uſa queſto liquore in eccеſſo, ò che ſi fà entrare nella di lei compoſitione molte Droghe acri, e piacenti all'hora ſcalda conſiderabilmente, ed impediſce per lo più il ſonno. Egli conviene principalmente in tempi freddi alli vecchi, alle perſone d'un temperamento freddo, e flemmatico a coloro che non digeriſcono ſe non difficilmente: mà li Giovani d'vn temperamento caldo, e bilioſo in cui gli umori ſono in gran movimento, devono aſtenerſene, ò almeno uſarne

ſo-

ſobriamente.

La Cicollata è una paſta ſecca, al guſto molto grata. Ella è inuſo ne' paeſi dell' America, onde gli abitanti qualche tempo doppo la inſegnarono agli Europei. La baſe di queſta compoſizione, e il Coaco, & il Cacao, à cui vi ſi aggiongono alcuni aromatici come ſi vede per la deſcrizione ſeguente.

Per far la Cicolata ſi piglia il più groſſo ed il migliore Cacao ſi mette arroſtire in un ſpiedo ſopra del foco aggirrandolo ſempre inſinache ſi potrà facilmente ſeparare dalla ſua ſcorza: dipoi ſi leva la medeſima dalle Amandole, e di novo ſi mettono arroſtire nel ſpiedo ad un foco lento inſino che le medeſime ſiano ben ſecche, ſenza eſſer brucciate; Ancor calde s'ammaccano in un mortajo di bronzo, il quale s'è fatto avanti ſcaldare 'l fondo. Et in queſto modo ſi riducono le Amandole in una paſta, che non deve eſſer ne dura ne grummoſa.

Si peſa due libre di queſta paſtà, e ſi mette di novo dentro il mortaro ſcaldato come ſopra, meſcolandovi una libra e mezza di Zucchero ben polverizato, s'ammacca quella miſtura, affinche il Zucchoro s'uniſca intimamente alla paſta, di poi vi s' aggionge una polvere compoſta di Garrofali, ed vna mezza dramma di Ca-

nella. Alcuni vi mescolano ancora un poco d' Ambra grisa, e di Muschio quando questo mischiamento è fatto, si piglia la pasta, e se gli da la figura che più piace, e si fà seccar al Sole.

Del resto poi ò si mangia tal che ò se se ne fà un liquore molto grato, e molto in uso; Alcuni si servono ordinariamente d'acqua commune, con alcuni gialli di vovo per render il liquore d'una maggior consistenza, altri amano più tosto il latte dell' amandole, altri vn emulsione di quattro semi freddi maggiori, altri l'Aque di Cicoria.

Le Droghe, che entrano nella compositione della Cicolata, essendo abbondanti di principj volatili, si concepisce facilmente che questa compositione dee render facile la digestione, dar del vigore alla macchina, e produr quantità d'altri buoni effetti, esser saluteuole agli Fisici, mentre sia ordinata à tempo, e luogo, non solamente à cagione delli buoni effetti che cagiona, mà etiamdio perche il Cacao, il quale e la principale droga di questa compositione, essendo abbondante di molti principii balsamici, dee addolcir, ed involgere gli umori acri che si trouano abbondantemente, ne Fisici, e nutrire le parti solide.

Mundius Medico di Londra risferisce ch'

ch'un amalato essédo travagliato d'una tisse: si mise nell'uso della Cicolata, e si trova in poco tépo perfettaméte guarito, mà quel che v'è di più meraviglioso, s'è che la sua moglie per compiacere al Marito essendosi messa à bere della Cicolata con il medesimo ebbe di poi molti figlioli abbenche fosse per longo tempo creduta sterile.

Se questo liquore produce buoni effetti quando s'usa moderatamente, non lascia in ricompensa di produr molte incomodità quando s'usa in eccesso, ò vi si mescola troppe droghe acri: perche all'ora eccita nelli nostri humori fermentationi, non ordinarie, che tendono alla distruttione del Misto, e questa è la ragione, che non conviene agli biliosi, & impedisce per lo più à molti il sonno.

CAPITOLO VI.

Del Caffè.

SI dee elegger novo ben mondo della sua scorza, di mezzana grossezza, grisaccio, che non abbia alcun ingrato odore, mà che all'incontro mandi un odor grato quando è stato abbrucciato.

Il Caffè fortifica lo stomacho, facilita la digestione, modera i dolori di Capo,

consuma i vapori del vino, e degli altri liquori spiritosi, provoca l'orine, e l humor mestruale, rende la memoria, e l immaginatione viva, e pronta, e ralllegra lo spirito.

L uso immoderato del Caffè immagrisce, impedisce il dormire, distrugge le forze, e produce molt altre simili incomodità.

L' Albero, che porta il Caffè nasce nell Arabia felice. Il modo di prepararlo è di farlo arrostire sopra d'un fuoco lento, osservando sempre, che si arrostisca egualmente per tutto. Quando hà aquistato un colore trà il nero, & il giallo si rende in polvere, e se ne fà un liquore assai conosciuto. Li Turchi, gli Arabi, e molti altri popoli d Oriente, à cui l'uso del vino è prohibito, ò pure non se ne servono usano questo liquore: & egli è ora si commune in tutta l Europa, che non si vede altro in tutte le Strade, che luoghi in cui si vende il Caffè.

Quando il Caffè è arrostito, i suoi Sali alkalini restano più strigati, & i suoi solfi sono più esaltati: il che fà, che all'ora e d un odore più grato. Questa picciola calcinazione rende ancor le sue parti più disposte à produr gli effetti, che s osservano giornalmente.

CA-

CAPITOLO VII.

Del Thè.

IL Thè deve elegersi recente, in picciole foglie verdi, ed intiere, d'un odore è d un sapore come le Viole. Si deue conservare in un vaso di vetro ben chiuso, affinche non perdi le parti più volatili.

Del resto come ci siamo sempre attaccati à pigliar ciò che vi era di buono nella maniera del vivere d'ogni natione, per questo non abbiamo tralasciato di metter in uso un liquore di cui si servono molti popoli Orientali, preparato con le foglie del Thè, & infuse caldamente in qualche liquore, come nell acqua, ò nel latte, infinche il liquore si sia assomigliato al colore di queste foglie.

Le foglie del Thè sono longe, agguzzate, e tagliuzzate all intorno; queste nascono nella China, nel Giapone &c. Li popoli di quei paesi le raccolgono nella Primavera, mentre che le medesime sono ancor picciole è tenere, le fanno seccare, e ce le mandano à quel modo.

Il liquore del Thè è molto salutevole, poiche egli produce molti buoni effetti, in tal modo che è molto migliore del Caffè, perche l'uso eccessivo del Caffè è per

ordinario dannevole.

La maggior parte de buoni effetti, che s'osservano nel Thè, provengono da suoi principj volatili. Egli fortifica lo stomaco, purifica la massa del sangue, e la trattiene in una giusta fluidità sottilizzando le materie grossolane, che facevano ostacolo al suo motto. Finalmente come contiene molte parti balsamiche con molte parti d'acqua, che gli servono di vehicolo, perciò dissolvendo i Sali acri, ed involgendoli, si trova che l'uso del Thè è molto convenevole alli Thisici.

In oltre dicesi, che ne' luoghi ove viene il Thè, tutti quelli, che se ne servono ordinariamente, sono liberi dalla gotta è dalla pietra. Veramente questo non s' osserva ne nostri paesi; e questo forse perche non ci mandano 'l migliore, ò se lo mandano bisogna neccessariamente, che il tempo, e la longa navigazione li faccia perdere la sua virtù.

IL FINE.

TAVOLA
DE' CAPITOLI.

PARTE PRIMA.

PARTE SECONDA.

Del

Del

PARTE TERZA.

De'

PARTE QUARTA.

Il Fine della Tavola de' Capitoli.



